Barolo und Barbaresco: Lagerweine! Lagerweine?

Drei Wochen lang habe ich Barolo und Barbaresco verkostet. Erst in den Räumen der Redaktion, dann eine Woche in Alba, dann wieder zuhause in der Toskana. Heute, nach über 400 Weinen, bin ich hin und hergerissen zwischen Begeisterung, Unverständnis und Selbstzweifel.

Begeistert bin ich von den unvergleichlichen Weinen, die in den Appellationen Barolo und Barbaresco entstehen können. Ich bleibe dabei: Barolo und Barbaresco sind nicht Weine, sondern Kulturdenkmäler! Es macht mich glücklich, dass der Anteil an guten, typischen Weinen wieder am Zunehmen ist.

Unverständnis empfinde ich nach wie vor für all jene Winzer, die entweder noch immer nicht aus ihrer öno-pubertären Experimentierphase herausgefunden haben oder mit schlauen Kellertricks und viel Barriques die einmaligen Anlagen von Barolo und Barbaresco übertünchen. Ihre Weine erinnern mich an jene liebevoll zubereitete Marmelade aus selbstgezogenen Stachelbeeren, die vor lauter Geliermittel, Zuckersüße und Zimtwürzung am Ende nicht viel anders schmeckt als das Zeug, das es im Supermarkt auch gibt.

Selbstzweifel quälen mich, weil ich nach all den Weinen nicht weiß, ob man junge Barolo und Barbaresco überhaupt verkosten und bewerten sollte. Nachdem die Aufgabe erledigt ist, frage ich mich, was überhaupt in einer solchen Verkostung festgestellt und prämiert werden soll.

Wie immer habe ich bei diesen Weinen nach Eleganz gesucht, nach Nebbiolo-Frucht und nach Barolo- respektive Barbaresco-Typizität. Nachdem ich die meisten Weine zwei- oder dreimal verkostet habe, bin ich mir auch ziemlich sicher, dass mir die gut bewerteten Weine tatsächlich schmecken und dass ich die ohne Wertung nicht trinken mag. Mehr kann ich aber nicht, als Ihnen, liebe Leser, die Weine möglichst zuverlässig nach meinem persönlichen Geschmack vorzukosten und zu bewerten.

So weit so gut. Es steht immerhin fest – das ist nicht wenig –, dass ich einen Dreistern-Barolo so wie er in diesem Moment ist, mag. Aber ist diese Aussage ausreichend? Sollte der Verkoster seinen Lesern nicht mehr bieten als nur momentanes Genussversprechen? Barolo und Barbaresco gehören doch zu den sogenannten Lagerweinen. Also möchte man doch gerne wissen, wie dieser Wein sich in fünf oder zehn Jahren entwickelt haben wird…

Was aber will man nun genau wissen? Ob dieser Wein ein paar Jahre hält? Oder ob er mit dem Lagern besser wird? Ich höre förmlich Ihre Frage, verehrter Leser: „Warum, lieber März, warum sagst du mir nicht, wann diese Weine auf ihrem Höhepunkt sind?“ Ganz einfach: Weil ich dazu nicht in der Lage bin. Weil sich die Weine erfahrungsgemäß ganz anders verhalten, als ich das von ihnen erwarte. Weil ich fünfzehn Jahre lang Lagertipps vergeben habe, die sich immer wieder als Flops herausgestellt haben. Ein wunderbar reif wirkender, runder, eleganter Wein kann ebenso gut zehn Jahre halten wie ein verschlossener, kantiger Brocken in zwei Jahren hinüber sein kann. Genauso wie der gegenteilige Fall eintreten kann. Leider habe ich bisher keine Regel für Lagerfähigkeit erkennen können. Lediglich bei italienischen Barriqueweinen bin ich mir sicher, dass ihre Lebenskurve zuverlässig abwärts zeigt.

Jetzt habe ich in wochenlanger Arbeit meine Lieblingsweine herausgetüftelt und stehe vor der Frage, wann diese auf ihrem Höhepunkt sein werden. Ich antworte mir selbst: „Heute sind sie gut! Woher soll ich denn wissen, wie sie in fünf Jahren schmecken? Und wie gut sollen sie denn noch werden, wenn sie mich doch heute schon entzücken?“ Nun, ehrlich, ich glaube von den meisten meiner Lieblingsweine nicht, dass sie noch viel besser werden. Ich kann allerdings auch nicht ausschließen, dass ich einige der halbherzig bewerteten Weine, die heute verschlossen und abweisend sind, in zwei, drei Jahren besser bewerten würde.

Deshalb kann ich Ihnen nur diesen Tipp geben: Kaufen Sie nie auf Vorrat, selbst Barolo und Barbaresco nicht. Kaufen Sie nicht mehr von diesen Weinen, als Sie in drei, vier Jahren trinken mögen.

Meine Selbstzweifel werden grundsätzlicher und stellen alte Gewissheiten in Frage: Was bedeutet überhaupt Lagerwein? Ist das ein Wein, den man lagern muss oder den man lagern kann?

„Lagern müssen“ tut man heute kaum noch Wein. Die önologischen Zeiten, in denen man Weine weichlagern musste, sind endgültig vorbei. Ich glaube, dass keiner von uns heute einen dieser damaligen Lagerweine kaufen würde. Die heutigen Weine sind Frucht des Fortschritts, selbst und gerade diejenigen, die man „traditionell“ nennt. Die heutigen Weine sind gut oder schlecht. Und das sind sie bereits wenige Monate nach ihrer Abfüllung.

Anders verhält es sich mit der „fakultativen Lagerfähigkeit“, sprich Haltbarkeit. Wir haben das Recht, von einem Qualitätswein zu erwarten, dass seine Lebenskurve immerhin so flach verläuft, dass uns genügend Zeit bleibt, die erworbene Kiste ohne Hetze zu leeren.

Gibt es heute überhaupt noch Lagerweine? Weine also, die mit den Jahren besser werden? Oder anders, Weine, die heute schlechter sind als sie in ein paar Jahren sein werden? Falls ja: Wie soll ich nun in einem Italien, in dem die Winzer sich damit brüsten, ihren Stil jährlich zu ändern, erkennen können, welcher Wein in fünf Jahren besser sein wird als heute? Vielleicht machte Winzer X vor ein paar Jahren ja tatsächlich Weine mit Lagerpotential, aber heute sind seine Weine wieder anders…

Nun, nicht nur Sie, auch ich habe die Barolo-Ecke in meinem Keller voll mit 88ern, mit 89ern und mit 90ern. Auch an 95ern, 96ern, 98ern und 99ern fehlt es nicht. Irgendwann werde ich meinen ganzen Mut zusammennehmen und ergründen, ob meine Selbstzweifel begründet sind, ob die Weine, die mich vor Jahren begeistert hatten, dies heute immer noch tun. Und selbstverständlich werde ich Ihnen von diesen Erfahrungen berichten.

Beim Barolo, der dieses Jahr in Verkauf kommt, handelt es sich um den Jahrgang 2001. Wie seine Vorgänger ebenfalls ein recht guter Jahrgang. Wahrscheinlich ist er nicht auf dem Niveau des 98ers und des 99ers, aber sicher besser und haltbarer als die überreifen, süßen 97er und 2000er.

Weniger gute klimatische Voraussetzungen genoss der 2002er Barbaresco. Erst das Schönwetter ab Mitte September konnte dem verregneten Jahrgang noch eine anständige

Produktionsregeln Barolo DOCG

Traubensorte: Nebbiolo (100%); **Höchstertrag:** 8000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 13,0 Vol.-%; **vorgeschriebene Lagerzeit:** drei Jahre (Riserva: fünf Jahre).

Produktionsregeln Barbaresco DOCG

Traubensorte: Nebbiolo (100%); **Höchstertrag:** 8000 kg Trauben/ha; **Mindestalkohol:** 12,5 Vol.-%; **vorgeschriebene Lagerzeit:** zwei Jahre (Riserva: vier Jahre).

Qualität abringen. Tatsächlich sind wenige Spitzen zu verzeichnen, manche Erzeuger verzichteten denn auch auf die Abfüllung des 2002ers. Gleichwohl weisen einige 2002er Barbaresco ein tolles Tannin und eine tiefe Frucht auf und gefielen nicht weniger als die 2001er.

Ohnehin würde ich auf keinen Fall empfehlen, sich beim Kauf vom vermeintlich schlechten Jahrgang abhalten zu lassen. Der Weinfreund sollte dem Winzer seines Vertrauens in jedem Jahr die Treue halten und mitverfolgen, wie dieser sein Traubengut aus den verschiedenen Lagen in den verschiedenen Jahren interpretiert. Wenn der Winzer das Vertrauen verdient, wird er sowieso nur Weine auf die Flasche bringen, die ihn und die treue Kundschaft zufriedenstellen.

102 der insgesamt 409 Barolo und Barbaresco verkostete ich anlässlich der Alba Wines Exhibition vom 10. bis 14. Mai in Alba. Diese Weine wurden von mir im Gegensatz zu den anderen 300 Kandidaten zwar ebenfalls blind, aber nur ein einziges Mal verkostet. Ihre Bewertung ist daher sicher weniger zuverlässig. Die in Alba verkosteten Weine sind in der Selezione mit dem Wort „Alba“ anstelle der Chargennummer gekennzeichnet.

(Degustierte Weine: 409; publizierte Weine: 369; wegen entstellender Fehler nicht bewertete Weine: 40.)

BAROLO

Abbona Marziano, Dogliani (CN)
220 000 Flaschen/44 Hektar
Tel. 0173 721317; Fax 0173 721317
www.abbona.com; abbona@abbona.com
Barolo DOCG *Pressenda* 2000
★★ – ★★★
9800 Flaschen; L. 04 063; eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; Noten von Holunder, Holz, Cola und Erdbeermarmelade, etwas Holz, macht neugierig; Holunder, saftig, dichtes Tannin, Frucht, recht lang.

Abbona Marziano, Dogliani (CN)
Barolo DOCG *Terlo Ravera* 2001
14 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht dunkles, reifendes Rot; nicht komplett klare, marmeladige, holzige Noten; Kraft, Süße, Marmeladefrucht, Holz, nicht ausgewogen.

Abbona Marziano, Dogliani (CN)
Barolo DOCG *Pressenda* 2001
10 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; nicht komplett klare marmeladig-kompottige Nase; auch im Gaumen unpräzise, kein Barolo-Charme, herb.

Alario Claudio, Diano d'Alba (CN)
40 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 231808; Fax 0173 231433
aziendaalario@tiscali.it
Barolo DOCG Riva 2001
4000 Flaschen; L. 07 02 05; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; nicht fruchtige Nase, holzbetont, fehlen Frische und Tiefe; Mittelgewicht, viel Süße, Holzgeschmack, Holztannin, ungeschmeidig, trocken.

Alessandria Fratelli, Verduno (CN)
60 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0172 470113; Fax 0172 470113
www.fratellialessandria.it;
fratelli.alessandria@tiscali.it
Barolo DOCG *Gramolere* 2001
★★★ **JLF**
3500 Flaschen; L. 04/BRG1; eine Abfüllung
Helles, reifendes Rot; reifende, verführerische Nase, Noten von Marmelade, Karamell, tief; auch im Gaumen reif, Karamell-Aroma, reife Frucht, tief, saftig, trinkig, reif.

Alessandria Fratelli, Verduno (CN)
Barolo DOCG 2001
★★★ – ★★★★ **JLF**
8000 Flaschen; L. 04/BR1; eine Abfüllung
Helles Rot; herrliche, fruchtig-blumige Nase, Noten von Früchtegelee, verblühten Rosen, Lakritze, tief und einladend; geschmeidiger, fast schlanker Ansatz, öffnet sich im Gaumen immer mehr, Frucht, Karamell, Butter, Süße, tolles, feines Tannin, lang auf Frucht.

Alessandria Fratelli, Verduno (CN)
Barolo DOCG *Monvigliero* 2001
★★★
5000 Flaschen; L. 04/BRM1; eine Abfüllung
Ziemlich helles Rot; einladende Fruchtnoten, Holunder, tief, Rauch; runder Ansatz, viel Süße, Frucht, dann herbes Tannin, Butter, Länge, saftig.

Alessandria Gianfranco, Monforte d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/5,5 Hektar
Tel. 0173 78576; Fax 0173 78576
azienda.alessandria@tiscali.it
Barolo DOCG 2001
3600 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; verhaltene Fruchtnoten, etwas Vanille, Rauchspeck; kraftvolles Mittelgewicht, Vanille, wenig Fruchttiefe, etwas fett im Finale.

Alessandria Gianfranco, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *San Giovanni* 2001
4800 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; Holznoten; auch im Gaumen Holz, gewisse Frucht, ungeschmeidig, trocken.

Anselma, Monforte d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 787217; Fax 0173 787217
info@anselma.it
Barolo DOCG 2001
Flaschen; L. #; # Abfüllungen
Recht dunkles Rot; etwas matte Marmeladenoten, Holunder, nicht frisch; rund, kraftvoll, auch im Gaumen matt, im Abgang dann trockenes Tannin.

La valutazione di un vino in Merum non è un verdetto, ma un'opinione *(am)*.

Ascheri, Bra (CN)
180 000 Flaschen/31 Hektar
Tel. 0172 412394; Fax 0172 432021
www.ascherivini.it; ascheri@ascherivini.it

Barolo DOCG *Coste & Bricco* 2001
★★★
6500 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Frisches mittleres Rot; intensive Noten von Himbeer- und Erdbeermarmelade, Trüffel, Teer, sehr einladend; Mittelgewicht, viel gutes Tannin, saftig, ausgewogen, geschmeidig, lang.

Ascheri, Bra (CN)
Barolo DOCG *Sorano* 2001
★★★ – ★★★★
18 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; intensive Noten von Nebbiolo, Kaffee, Gummi, einladend; Fülle, tolle Frucht, Kraft, Barolo-Frucht, Butter, saftig, Lakritze, warmes Tannin im Abgang, lang.

Azelia/Luigi Scavino, Castiglione Falletto (CN)
60 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 62859; Fax 0173 462070
Barolo DOCG *Bricco Fiasco* 2001
★★ – ★★★
12 240 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; einladende Noten von Tabak, Nebbiolo-Frucht, tief; geschmeidiger Ansatz, Frucht, saftig, viel Tannin, etwas opulentes Finale.

Azelia/Luigi Scavino, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *San Rocco* 2001
11 160 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelintensives Rot; nicht intensiv, reifende Nase, Holznoten; reife Frucht, etwas Holz, trocknendes Tannin.

Barale, Barolo (CN)
90 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 56127; Fax 0173 56350
www.baralefratelli.it; info@baralefratelli.it
Barolo DOCG *Bussia* 2001
★★★ **JLF**
6200 Flaschen; L. 245 4; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; intensive, fruchtige Nase, tiefe Barolo-Noten, getrocknete Früchte, Beeren- und Zwetschgenkompott, Lakritze, Leder; Mittelgewicht, feine Säure, tiefe Frucht, sehr geschmeidig, saftig, gutes Tannin.

Barale, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Castellero* 2001
★★★ – ★★★★ **JLF**
27 500 Flaschen; L. 55 5; eine Abfüllung
Mittelhelles, reifendes Rot; feine Zwetschgenkompottnoten, Laub; schlankes Mittelgewicht, Süße, Frucht, satte Säure, elegant, viel gutes Tannin.

Batasiolo, La Morra (CN)
2 500 000 Flaschen/107 Hektar
Tel. 0173 50130; Fax 0173 509258
www.batasiolo.com; info@batasiolo.com
Barolo DOCG 2001
200 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittelhelles, reifendes Rot; kompottfruchtige, würzige Nase, nicht tief; kompottige Frucht, nicht sehr tief, Mittelgewicht, recht reif, angenehm.

Batasiolo, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Corda della Briccolina* 2000
★★ – ★★★
10 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Recht dunkles, reifendes Rot; mit Belüftung schweißig-teerige Frucht; recht kraftvoll, Frucht, Süße, gewisse Tiefe, herbes Tannin, recht lang.

Batasiolo, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Cerequio* 2000
12 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; verhaltene Frucht, nicht ganz klar; Süße, dann herb-trockenes Tannin, dann erfreuliche Länge.

Batasiolo, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Corda della Briccolina* 1999
★★ – ★★★
9000 Flaschen; L. 3-528; eine Abfüllung
Dunkelrot; reifende Barolo-Noten, feines Holz; kraftvoll, dicht, viel Süße, saftig, etwas rustikal, herbes Tannin, Süße auch im Abgang, lang.

Batasiolo, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Cerequio* 1999
13 000 Flaschen; L. unleserlich; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot, reifend; reifende Steinfruchtnoten; Süße, Kraft, Steinfruchtaroma, saftig, herbes Tannin, recht lang, aber nicht vielschichtig.

Baudana Luigi, Serralunga d'Alba (CN)
25 000 Flaschen/4,5 Hektar
Tel. 0173 613354; Fax 0173 613354
www.baudanaluigi.com; baudanaluigi@libero.it
Barolo DOCG *Baudana* 2001
★★★
6000 Flaschen; L. 05/04; eine Abfüllung
Reifendes, recht dunkles Rot; tiefe Barolo-Nase, Zwetschgenkompott, Lakritze, sehr einladend; sehr konzentriert, viel Lakritze, viel Süße, enormes, aber schönes Tannin, verhaltene, dunkle, tiefe Frucht, Länge.

Baudana Luigi, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Cerretta Piani* 2000
4000 Flaschen; L. 06/03; eine Abfüllung
Dunkelrot; intensive Rauchspecknoten, Ruß; Ruß auch im Gaumen, dann trocknendes Tannin, unkenntlich gemachter Wein.

Bava, Castiglione Falletto (CN)
600 000 Flaschen/45 Hektar
Tel. 0141 907083; Fax 0141 907085
www.bava.com; bava@bava.com
Barolo DOCG *Scarrone* 2000
★★ – ★★★
Flaschen; L. #; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; einladende Noten von Erdbeermarmelade; rund, fruchtig, gutes Tannin, Leder, saftig, einfache Struktur, gute Länge.

Bel Colle, Verduno (CN)
150 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0172 470196; Fax 0172 470940
info@belcolle.it
Barolo DOCG 2000
★★★ – ★★★★ **JLF**
8000 Flaschen; L. 04-197; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; einladende Nebbiolo-, Gummi- und Holundernoten; kraftvolles Mittelgewicht, Süße, Butter, saftig, sehr geschmeidig, gutes Tannin, lang.

Bel Colle, Verduno (CN)
Barolo DOCG Riserva *Monvigliero* 1999
★★★ – ★★★★ **JLF**
7400 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Noten von Unterholz, Laub, einladend, tief; geschmeidiger Ansatz, saftig, sehr elegant, vielschichtig, lang auf Fruchtaromen.

Bergadano, Barolo (CN)
12 000 Flaschen/2 Hektar
Tel. 0173 50380; Fax 0173 50380
www.cascinarocca.com;
molinofranco@cascinaroca.com
Barolo DOCG *Sarmassa* 2001
4000 Flaschen; L. A05; # Abfüllungen
Mittelintensives Rot; nicht klare Holznoten, Kompott- und Marmeladenoten, Reife; kraftvoll, kaum Frucht, nicht geschmeidig, trocken im Abgang.

Bergadano, Barolo (CN)
Barolo DOCG Riserva *Sarmassa* 1999
★★★
4000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres, reifendes Rot; tiefe, reifende Barolo-Frucht, Noten roter Beeren, Erdbeermarmelade, tief; saftig, fruchtig, viel Körper, Säure, wuchtiges Tannin, Lakritze, lang.

Bersano, Nizza Monferrato (AT)
2 200 000 Flaschen/232 Hektar
Tel. 0141 720211; Fax 0141 701706
www.bersano.it; wine@bersano.it
Barolo DOCG *Badarina* 2000
7000 Flaschen; L. 4/285; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; Noten von Holz, Marzipan, Jod, keine Fruchttiefe; Mittelgewicht, Süße, gewisse Fruchtsüße, ungeschmeidig.

Bocchino Eugenio, La Morra (CN)
20 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 500358; Fax 0173 500358
laperucca@libero.it
Barolo DOCG 2001
1000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht dunkles Rot; Noten von roter Frucht und Holz; Kraft, Frucht, präsentes Holz, gute Anlagen, aber nicht geschmeidig, herb.

Boglietti Enzo, La Morra (CN)
70 000 Flaschen/21 Hektar
Tel. 0173 50330; Fax 0173 50330
www.langhe.net/enzoboglietti;
enzoboglietti@virgilio.it
Barolo DOCG *Brunate* 2001
4000 Flaschen; L. 04 07; eine Abfüllung
Mittleres Rot; müde Noten von Eiche, Kompott, Rauchspeck; viel Süße, Eiche, knappe Frucht, ungeschmeidig, dann trocknendes Tannin.

Boglietti Enzo, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Fossati* 2001
7000 Flaschen; L. 04 05; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Frucht und Neuholz; gute Kraft, viel Süße, Butter, kein Charme, kaum Frucht, trockenes Tannin.

Boglietti Enzo, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Case Nere* 2001
3000 Flaschen; L. 04 06; eine Abfüllung
Frisches, dunkles Rot; Marmelade- und Holznoten; Kraft, viel Süße, Holz, Röstung, Cola, trocknendes Tannin, kein Barolo-Charme, keine Frucht.

Bolmida Silvano, Monforte d'Alba (CN)
20 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 789877; Fax 0173 789877
www.silvanobolmida.com;
silvanobolmida@tiscali.it
Barolo DOCG *Bussia* 2001
★★ – ★★★ **JLF**
6000 Flaschen; L. 022.04; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Gummi- und Fruchtnoten; viel Süße, Kompottfrucht, Butter, feine Säure, schlank, geschmeidig, sehr fein, gute Länge, dürfte ein bisschen konzentrierter sein.

Bolmida Silvano,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Vigne dei Fantini* 2001
★★ – ★★★
4000 Flaschen; L. 023.04; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; einladende Fruchtnoten, Holunder; Mittelgewicht, recht saftig, Säure, gewisse Frucht, angenehmes Tannin, recht lang.

Bongiovanni,
Castiglione Falletto (CN)
25 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 262184; Fax 0173 262184
cascinabongiovanni@libero.it
Barolo DOCG 2001
6000 Flaschen; L. B-84-5; eine Abfüllung
Mittleres, frisches Rot; helle, säuerliche Beeren-Holznoten; kraftvoll, gewisse Frucht, Säure, endet auf Butter.

Bongiovanni,
Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Pernanno* 2000
4000 Flaschen; L. C-62-4; mehr als eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; Noten von Cola und Schweiß; schlanker Ansatz, Cola, keine Frucht, ohne Spannung, reif, einfach.

Borgogno Giacomo, Barolo (CN)
150 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 56108; Fax 0173 56344
www.borgogno-wine.com;
borgogno-barolo@libero.it
Barolo DOCG Classico Riserva 1999
40 000 Flaschen; L. 07605; mehr als eine Abf.
Mittleres Rot; verhalten; Kraft, reife Frucht, gewisse Tiefe, dann herb-trockenes Tannin.

Borgogno Serio e Battista,
Barolo (CN)
50/60 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 56107; Fax 0173 56327
info@borgognoseriobattista.it
Barolo DOCG Riserva *Cannubi* 1999
★★ – ★★★
Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Noten von Gummi und Karamell; im Gaumen kompottige Frucht, Säure, anhaltende Tiefe, Länge.

Boroli, Alba (CN)
140 000 Flaschen/23 Hektar
Tel. 0173 365477; Fax 0173 35865
www.boroli.it; info@boroli.it
Barolo DOCG 2001
25 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht intensives Rot; Noten von Holz und roter Beerenmarmelade; auch im Gaumen Frucht, aber leider stören Rauch und trockenes Tannin das Vergnügen, nicht sehr fein.

Boroli, Alba (CN)
Barolo DOCG *Villero* 2001
5000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; einladende, recht tiefe Nase, feines Holz; runder Ansatz, präsente Frucht, dann trocknendes Tannin, das die Freude unterbricht.

Bovio Gianfranco, La Morra (CN)
60 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 50667; Fax 0173 50604
azagricolaboviogianfranco@simail.it
Barolo DOCG *Arborina* 2001
3500 Flaschen; L. 05 BRL.A; eine Abfüllung
Reifendes Dunkelrot; reife, holzbelegte Nase, Zwetschgenfrucht; voll, kräftig, dunkle Frucht, herbes Tannin.

Bovio Gianfranco, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Gattera* 2001
★★★
6000 Flaschen; L. 05 BRL.G; eine Abfüllung
Mittelhelles, reifendes Rot; Noten von Laub, roten Beeren, einladend; fruchtig schon im Ansatz, saftig, gutes Tannin, recht lang (im Abgang etwas Holz).

Bovio Gianfranco, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Rocchettevino* 2001
6000 Flaschen; L. 05 BRL.R; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; verhaltene Fruchtnoten, fehlt Frische; auch im Gaumen etwas matt, müsste temperamentvoller und tiefer sein, recht gutes Tannin, müdes Schwänzchen.

Bovio Gianfranco, La Morra (CN)
Barolo DOCG Riserva
***Bricco Parussi* 1999**
5000 Flaschen; L. 02 BR.P; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; balsamisch-marmeladige Nase, holzgeprägt; viel Süße, Marmelade-, Teer- und Holzgeschmack, fehlt Finesse, herbtrockenes Tannin, Frucht in der Länge.

Brezza Giacomo, Barolo (CN)
90 000 Flaschen/18 Hektar
Tel. 0173 560921; Fax 0173 560026
www.brezza.it; brezza@brezza.it
Barolo DOCG *Bricco Sarmassa* 2001
★★★ – ★★★★
4450 Flaschen; L. 185-04; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; dunkle Fruchtnoten, etwas Gummi, tief, einladend; geschmeidiger Ansatz, weitet sich dann aus und zeigt im Abgang viel Tannin, lang auf Frucht.

Brezza Giacomo, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Sarmassa* 2001
★★★★ **JLF**
7000 Flaschen; L. 235-04; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; Noten von Beerenkompott, frischem Heu, einladend; bereits im Ansatz Barolo-Frucht, dann Tiefe, Kraft, geschmeidiges Tannin, Länge.

Bric Cenciurio, Barolo (CN)
30 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 56317; Fax 0173 56317
briccenciurio@libero.it
Barolo DOCG *Costa di Rose* 2001
★★★
3800 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht dunkles Rot; tiefe, wuchtige Nase, Noten von Rumtopf, Stroh, Himbeermarmelade, Backpflaumen; auch im Gaumen wuchtig, ausladende Frucht, Holz, dann viel Tannin, sehr lang.

Brovia, Castiglione Falletto (CN)
60 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 62852; Fax 0173 462049
www.brovia.net; gibrovia@tin.it
Barolo DOCG *Rocche* 2001
★★★★★ **JLF**
5500 Flaschen; L. 04/05; eine Abfüllung
Frisches, mittelhelles Rot; intensive Barolo-Frucht, Noten von Rumtopf, Zwetschgenkompott, macht sehr neugierig; auch im Gaumen ausgeprägte Frucht, viel Süße, Butter, saftig, tolles Barolo-Tannin, lang auf Frucht, große Eleganz, Traum-Barolo.

Brovia, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Cà Mia* 2001
★★★ **JLF**
3700 Flaschen; L. 06-05; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; nicht intensive, aber recht tiefe Noten von roter Beerenmarmelade, Kompott, einladend; kraftvoll, viel Süße, saftig, Butter, viel gutes Tannin, lang.

Burlotto Comm. G. B., Verduno (CN)
60 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0172 470122; Fax 0172 470322
www.burlotto.com; burlotto@burlotto.com
Barolo DOCG *Cannubi* 2001
★★★ – ★★★★ **JLF**
4500 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; einladende Noten von Rosen, roten Beeren, Lakritze; Mittelgewicht, Süße, Butter, rund und saftig, sehr fein und elegant, endet lang.

La valutazione di un vino in Merum non è un verdetto, ma un'opinione *(am).*

Burlotto Comm. G. B., Verduno (CN)
Barolo DOCG 2001
4500 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Hellrot; intensive beerige Nase, auch Leder; schlanker Ansatz, breitet sich dann aus, Butter, Beerengelee, Leder, geschmeidig, recht lang.

Burlotto Comm. G. B., Verduno (CN)
Barolo DOCG *Acclivi* 2001
★★★ – ★★★★ **JLF**
4700 Flaschen; L. Alba; eine Abfüllung
Mittleres Rot; einladende Noten von roten Beeren, Holunder; Süße, dichte Frucht, geschmeidig, Holunder, lang.

Cà Romè/Romano Marengo, Barbaresco (CN)
30 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 635126; Fax 0173 635175
www.carome.com; info@carome.com
Barolo DOCG *Cerretta* 2001
3500 Flaschen; L. 15015; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Kaffee, Holunder; viel Süße, Kaffee-Holunder-Aroma, rund, etwas breit, etwas seltsam, recht angenehm.

Cadia/Giachino Bruno, Roddì (CN)
35 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 615398; Fax 0173 615398
giachinobruno@virgilio.it
Barolo DOCG 2000
3000 Flaschen; L. 06-2004; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; strenge Neuholznoten; Süße, Neuholz, dann stark buttergeprägt, Ruß, wenig Tannin.

Cadia/Giachino Bruno, Roddì (CN)
Barolo DOCG 2001
3000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; reifende Fruchtnoten; Mittelgewicht, gewisse Frucht, reifend, angenehm.

Camerano, Barolo (CN)
20 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 56137; Fax 0173 560812
www.barolodibarolo.com/barolocamerano.com; camerano@tiscali.it
Barolo DOCG 2001
★★ – ★★★
20 000 Flaschen; L. 04.04.05; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; würzig-fruchtige Nase; Süße, Mittelgewicht, Frucht, Lakritze, gute Tiefe, herbes Tannin.

Camerano, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Cannubi San Lorenzo* 2001
6000 Flaschen; L. 17.04.05; # Abfüllungen
Helles Rot; müde Nase, fehlt Fruchtfrische; auch im Gaumen temperamentlos, herbes Tannin, keine Frucht.

Camerano, Barolo (CN)
Barolo DOCG Riserva 1999
20 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; reifende Frucht; viel Süße, saftig, reife Frucht, Süße hängt nach, recht gutes Tannin, gewisse Länge.

Cantina Mascarello, Barolo (CN)
30 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 56125; Fax 0173 56125
Barolo DOCG 2001
★★★
16 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Reifendes, helles Rot; charmante Nase, Teer, Minze, Eukalyptus, Lakritze; im Gaumen recht reif und rund, Mittelgewicht, geschmeidig, gutes Tannin, viel Süße, lang.

Cascina Ballarin, La Morra (CN)
35 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 50365; Fax 0173 50365
www.cascinaballarin.it; cascina@cascinaballarin.it
Barolo DOCG *Bricco Rocca* 2001
3900 Flaschen; L. 04.245; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; fast stechende Neuholznoten, dahinter scheue Frucht; Mittelgewicht, viel Süße, Vanille, klebrige Textur, unelegant.

Cascina Ballarin, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Bussia* 2001
2900 Flaschen; L. 04.244; eine Abfüllung
Mittelhelles, reifendes Rot; holzgeprägte Nase, Vanille; viel Süße, würzig, Holzgeschmack, gewisse Barolo-Frucht, aber trocknend-bitter.

Cascina Ballarin, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Tre Ciabòt* 2001
11 500 Flaschen; L. 04.244; eine Abfüllung
Helles Rot; fehlt Frische, Holznoten; recht geschmeidig, Holz, keine Fruchttiefe, ziemlich trocken im Finale.

Cascina Casanova, La Morra (CN)
35 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 33716; Fax 0173 449287
Barolo DOCG *La Serra* 2001
4240 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; Noten von Holz, Vanille, Lakritze; Fülle, viel Süße, Holz, Rauch, gewisse Frucht, herbes Tannin.

Cascina Cucco, Serralunga d'Alba (CN)
50 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 613003; Fax 0173 613003
info@cascinacucco.com
Barolo DOCG *Cerrati* 2001
15 500 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; Röst- und Fruchtnoten; Mittelgewicht, herbes Tannin, nicht sehr tief, trocknet.

Cascina Cucco, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Cucco* 2001
★★ – ★★★
5500 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Holundernoten, Holz, recht tief; Kraft, etwas Holz, Lakritze, auch Fruchttiefe, viel herbes Tannin.

Cascina del Monastero/Grasso Giuseppe, La Morra (CN)
25 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 509245; Fax 0173 500861
www.cascinadelmonastero.it; info@cascinadelmonastero.it
Barolo DOCG *Bricco Luciani* 2001
6000 Flaschen; L. BR.0401; eine Abfüllung
Helles, reifendes Rot; Frucht, speckige Noten, Gummi; Mittelgewicht, Butter, reife Frucht, Röstgeschmack.

Cascina del Monastero/ Grasso Giuseppe, La Morra (CN)
Barolo DOCG 2001
★★★ – ★★★★ **JLF**
4500 Flaschen; L. BR.0402; eine Abfüllung
Gereiftes, helles Rot; intensive, reife, sehr vielschichtige Nase, schweißige Noten von Erdbeermarmelade, einladend; geschmeidiger, reifer Ansatz, Süße, Holunder, Butter, Frucht, saftig, trinkig, lang.

Cascina Luisin, Barbaresco (CN)
30 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 635154; Fax 0173 635154
cascinaluisin@tiscali.it
Barolo DOCG *Leon* 2001
3000 Flaschen; L. 09.02.05; eine Abfüllung
Dunkelrot; verhalten, Neuholznoten; Süße, Holz, gewisse Frucht, herbes Tannin trocknet.

Castello di Verduno, Verduno (CN)
45 000 Flaschen/7,5 Hektar
Tel. 0172 470284; Fax 0172 470284
cantina@castellodiverduno.com
Barolo DOCG Riserva *Massara* 1999
1399 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Holz- und Eukalyptusnoten; kompottige Frucht, Süße, etwas Leder, eher knappe Länge.

Cavagnero, La Morra (CN)
50 000 Flaschen/9,5 Hektar
Tel. 0173 50266; Fax 0173 50266
cavagnero.wine@libero.it
Barolo DOCG *Merlotti* 2001
★★★ **JLF**
2000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelintensives Rot; recht vielschichtige Marmelade- und Kompottnoten, Holunder, frisches Heu, macht neugierig; Mittelgewicht, Butter, gutes Tannin, Lakritze, saftig, lang.

Cavalier Bartolomeo, Castiglione Falletto (CN)
10 000 Flaschen/3 Hektar
Tel. 0173 62866; Fax 0173 62866
www.the-webers.com/cavalier; cav.bartolomeo@libero.it
Barolo DOCG *Solanotte Altinasso* 2001
7000 Flaschen; L. 04/335; mehr als eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; verhaltene Fruchtnoten, Kompott, fehlt Frische; Süße, verhaltene Frucht, wirkt müde, trocknet.

Cavallotto, Castiglione Falletto (CN)
100 000 Flaschen/23 Hektar
Tel. 0173 62814; Fax 0173 62914
www.cavallotto.com; info@cavallotto.com
Barolo DOCG *Bricco Boschis* 2001
★★★ **JLF**
21 110 Flaschen; L. 30.03.05; eine Abfüllung
Dunkelrot; würzige Kompottnoten, Tiefe; Kraft, Fülle, intakte Frucht, viel Süße, saftig, herbes, recht warmes, charaktervolles Tannin, Tiefe, Fruchtsüße, ausgedehnte Länge.

Cavallotto, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG Riserva *Vignolo* 1999
★★★ – ★★★★
9588 Flaschen; L. 13.07.04; eine Abfüllung
Dunkles Rot; Noten von Kirschenmarmelade, Heu, Laub, fruchtig, einladend; im Gaumen fruchtig, viel Süße, Säure, recht tief, jung, herbes Tannin.

Cavallotto, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG Riserva
***Bricco Boschis San Giuseppe* 1999**
★★★
13 333 Flaschen; L. 12.07.04; eine Abfüllung
Dunkelrot; fruchtige Noten, Erdbeermarmelade; Frucht auch im Gaumen, Holunder, Butter, gutes Tannin, Fruchttiefe, gute Länge.

Ceretto, Alba (CN)
900 000 Flaschen/105,5 Hektar
Tel. 0173 282582; Fax 0173 282383
www.ceretto.com; ceretto@ceretto.com
Barolo DOCG *Zonchera* 2000
62 000 Flaschen; L. 16904; mehr als eine Abf.
Mittelhelles Rot; verhaltene Nase, etwas Ruß; vom Holz gebremster Auftritt, wenig Frucht, trockenes Tannin.

Ceretto, Alba (CN)
Barolo DOCG
***Bricco Rocche Brunate* 2000**

24 000 Flaschen; L. B. 18803; mehr als eine Abf.
Mittleres Rot; Noten von Ruß und Röstung; Süße, Röstung, ermüdet rasch im Glas, trocknend.

Cerretta, Serralunga d'Alba (CN)
12 000 Flaschen/3 Hektar
Tel. 0173 613108 ; Fax 0173 613448
www.ceretta.com; info@cerretta.com
Barolo DOCG *Sumot* 2001
Flaschen; L. 557; # Abfüllungen
Reifendes Rot; gereifte Nase, zu fortgeschritten, kompottig, nicht sehr klar; auch im Gaumen etwas ältlich, müsste frischer und tiefer sein.

Ciabot Berton/Oberto Marco,
La Morra (CN)
35 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 50217; Fax 0173 50217
www.ciabotberton.altervista.org;
ciabotberton@libero.it
Barolo DOCG 2001
10 000 Flaschen; L. 1/05; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Stroh, Heu, getrockneten Früchten, Holunder; gute Dichte, viel Süße, gute Tiefe, trocknet etwas, gereifte Frucht, recht lang.

Ciabot Berton/Oberto Marco,
La Morra (CN)
Barolo DOCG 2000
8000 Flaschen; L. 1/04; eine Abfüllung
Dunkelrot; mit Belüftung Frucht, fehlt Frische; vom Ansatz her sehr gerbstoffbetont, streng, zu matt, müsste fruchtfrischer sein, viel herbes Tannin.

Ciabot Berton/Oberto Marco,
La Morra (CN)
Barolo DOCG 1996
5000 Flaschen; L. 0/175; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; gereifte Frucht-Holznoten; auch im Gaumen etwas Holz, Teer, ansonsten recht geschmeidiger Körper, kaum Frucht mehr.

Ciabot Berton/Oberto Marco,
La Morra (CN)
Barolo DOCG 1995
★★★
5000 Flaschen; L. 9/310; eine Abfüllung
Reifendes, recht dunkles Rot; einladende Frucht, macht neugierig; saftig, reife, aber präsente Frucht, Tiefe, hat sich hervorragend gehalten, frische Säure, gutes Tannin.

Ciabot Berton/Oberto Marco,
La Morra (CN)
Barolo DOCG *Roggeri* 2001
6000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; reifende Nase, Schweiß- und Kaffeenoten; kraftvoll, recht reifer Geschmack, wenig Frucht, viel Tannin, auch Holztannin, herb-trocken.

Clerico Domenico,
Monforte d'Alba (CN)
90 000 Flaschen/21 Hektar
Tel. 0173 78171; Fax 0173 789800
domenicoclerico@libero.it
Barolo DOCG *Ciabot Mentin* 2001

Flaschen; L. A104; # Abfüllungen
Dunkelrot; holzwürzige Noten eingekochter Marmelade; Kraft, konzentriert, Süße, kaum Frucht, ohne Charme, trocknendes Tannin.

Clerico Domenico,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Pajana* 2001

Flaschen; L. A204; # Abfüllungen
Dunkelrot; Noten von Holz und Ruß, auch etwas Frucht; konzentriert, auch im Gaumen herrscht Holz vor, sehr trockenes Tannin, ungeschmeidig, zu streng.

Clerico Domenico,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Percristina* 2000
Flaschen; L. E1/03; # Abfüllungen
Sehr dunkles Rot; Cola-Holz-Noten, keine Frucht; rund, Cola-Geschmack, keine Frucht, herb-trockenes Tannin.

Cogno Elvio, Novello (CN)
60 000 Flaschen/9 Hektar
Tel. 0173 744006; Fax 0173 744921
www.elviocogno.com; elviocogno@elviocogno.com
Barolo DOCG Ravera 2001
19 000 Flaschen; L. 41BR01; mehr als eine Abf.
Warmes, mittleres Rot; recht tiefe Noten von Holunder, Frucht, Holz; Süße, sehr kraftvoll und konzentriert, viel Tannin, Holz, Frucht, im Abgang leider trocknend.

Cogno Elvio, Novello (CN)
Barolo DOCG *Elena* 2000
★★★
5000 Flaschen; L. 40BR01; mehr als eine Abfüllung
Mittelintensives, reifendes Rot; intensive Frucht, süß und einladend; auch im Gaumen Frucht, Kraft und Fülle, viel energisches Tannin und im Abgang wieder Frucht.

Colué/Massimo Oddero,
Diano d'Alba (CN)
Flaschen/# Hektar
Tel. 0173 69169; Fax 0173 69251
massimo.oddero@isiline.it
Barolo DOCG *Bablin* 2001
3500 Flaschen; L. 02 05; eine Abfüllung
Mittleres Rot; unklare, holzgeprägte Nase; Mittelgewicht, Erdaroma, keine Frucht, trocken.

Conterno Aldo,
Monforte d'Alba (CN)
120 000 Flaschen/25 Hektar
Tel. 0173 78150; Fax 0173 787240
www.poderialdoconterno.com
Barolo DOCG *Cicala* 2001
12 000 Flaschen; L. 104 CI; mehr als eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; reife, kompottige Nase, Holz; Süße, marmeladig-holzige Frucht, Vanille, Mittelgewicht, keine Fruchttiefe, Vanille bis in den Abgang.

Conterno Aldo,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Bussia* 2001
20 000 Flaschen; L. 104 BA; mehr als eine Abf.
Mittelhelles Rot; verhaltene Noten von Backpflaumen, Holz, würzig; recht kraftvoll, Vanille, knappe Frucht, wenig Tiefe.

Conterno Aldo,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Colonello* 2001
★★ – ★★★
8000 Flaschen; L. 104 C; eine Abfüllung
Mittleres Rot; mit Belüftung Fruchtnoten; Frucht, Himbeeren, gute Tiefe, Säure, Tiefe, endet etwas herb, aber sehr lang; mit den Stunden tritt das Neuholz immer stärker hervor.

Conterno Fantino,
Monforte d'Alba (CN)
130 000 Flaschen/25 Hektar
Tel. 0173 78204; Fax 0173 787326
www.conternofantino.it; info@conternofantino.it
Barolo DOCG *Sorì Ginestra* 2001
16 480 Flaschen; L. 4239; eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; verhaltene Fruchtsüße, Stroh, mit der Zeit tritt immer mehr das Holz hervor; Süße, gewisse Frucht, Teer, dann herbes, etwas trockenes Tannin im Abgang.

Conterno Fantino,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Parussi* 2001
★★ – ★★★
7880 Flaschen; L. 4237; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; einladende Barolo-Nase, Noten von roter Beerenmarmelade, Mandelgebäck, Gummi, mit Belüftung wird das Holz stärker; Mittelgewicht, dicht, zeigt Barolo-Frucht, herbes Tannin.

Conterno Fantino,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Vigna del Gris* 2001

2260 Flaschen; L. 4238; eine Abfüllung
Dunkelrot; weinnasse Neuholznoten; neuholzgeprägt, Cola, keine Frucht, unelegant, supertrocknend.

Conterno Paolo,
Monforte d'Alba (CN)
50 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 78415; Fax 0173 78415
www.paoloconterno.com;
ginestra@paoloconterno.com
Barolo DOCG 2001
7000 Flaschen; L. 03 8156; eine Abfüllung
Dunkelrot; holzwürzig; marmeladig, kraftvoll, herbes Tannin, keine Barolo-Frucht, holzgeprägt, untief und ungeschmeidig.

Conterno Paolo,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG Riserva *Ginestra* 1999
3500 Flaschen; L. 05 8194; eine Abfüllung
Dunkelrot; unklare Holznoten, Butter; auch im Gaumen viel Holz, ungeschmeidig, kaum Nebbiolo, etwas Butter, nicht fein, trocknet etwas.

Contratto, Canelli (AT)
280 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0141 823349; Fax 0141 824650
www.contratto.it; info@contratto.it
Barolo DOCG *Cerequio* 2000
8000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Holz-Leder-Frucht-Nase, macht nicht neugierig, ermüdet rasch in der angebrochenen Flasche; Süße, Leder, keine Fruchttiefe, etwas kurz und trocknend.

Corino Giovanni, La Morra (CN)
50 000 Flaschen/17 Hektar
Tel. 0173 509452; Fax 0173 50219
Barolo DOCG *Giachini* 2001
5600 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht dunkles Rot; tiefe Frucht, Noten von festgekochter roter Beerenmarmelade, etwas Gummi, einladend; saftig, dicht, Fruchtsüße, störendes Holz, Holztannin, mittlere Länge.

Corino Giovanni, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Roncaglie* 2001
3000 Flaschen; L. Alba; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; nicht komplett frische, etwas gereifte Frucht; im Gaumen ebenfalls reife Frucht, etwas Butter, leicht trocknendes Tannin.

Costa di Bussia/Tenuta Arnulfo, Monforte d'Alba (CN)
85 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 77017; Fax 0173 776305
www.costadibussia.com; info@costadibussia.com
Barolo DOCG 2001
★★ – ★★★
16 000 Flaschen; L. 5 091; mehr als eine Abfüllung
Mittelhelles, frisches Rot; Noten von Marmelade; etwas opulente Textur, gewisse Frucht, kraftvoll, heftiges, etwas trockenes Tannin, recht lang.

Costa di Bussia/Tenuta Arnulfo, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG Riserva 1999
8000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres Rot; eher breite Kompottnoten, fehlen Frische und Temperament; reif, kaum Frucht, nicht geschmeidig, trocknet.

Damilano, Barolo (CN)
25 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 56265; Fax 0173 56315
www.damilano.com; damilanog@damilanog.com
Barolo DOCG *Cannubi* 2001
12 000 Flaschen; L. 5010; eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; mit Belüftung himbeerige Nase; viel Süße, kaum Frucht, trocknet.

Damilano, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Liste* 2001
8000 Flaschen; L. Alba; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; verhaltene, holzwürzige Noten; auch im Gaumen wenig Ausdruck, keine Frucht, ungeschmeidig, dann trockenes Tannin.

Deltetto, Canale (CN)
120 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 979383; Fax 0173 95710
www.deltetto.com; deltetto@deltetto.com
Barolo DOCG 2000
2000 Flaschen; L. 41853; eine Abfüllung
Dunkelrot; breite Holz- und Marmeladenoten, Teer, Tabak; Teer, Fülle, Tabak, würzig, nicht fruchtig, Bittermandeln, müsste ausgeprägtere Barolo-Frucht zeigen und geschmeidiger sein.

Dezzani, Cocconato (AT)
1 200 000 Flaschen/50 Hektar
Tel. 0141 907236; Fax 0141 907372
www.dezzani.it; dezzani@dezzani.it
Barolo DOCG 2001
10 000 Flaschen; L. 05/077; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; nicht klare Holz-Fruchtnoten; eher schlankes Mittelgewicht, Süße, gewisse Frucht, trockenes Tannin.

Dosio, La Morra (CN)
70 000 Flaschen/9 Hektar
Tel. 0173 50677; Fax 0173 50321
cantine.dosio@tin.it
Barolo DOCG *Fossati* 2000
3700 Flaschen; L. 16.4; eine Abfüllung
Sehr dunkles Rot; Holznoten, verhalten; kühle Frucht, Butter, kühle Struktur, trocken, ohne Tiefe, untypisch.

Dosio, La Morra (CN)
Barolo DOCG Riserva 1999
2400 Flaschen; L. 14.02; eine Abfüllung
Dunkles Rot; nicht komplett klare Nase, braucht Belüftung, Zwetschgenkompott; Süße, etwas Holz, marmeladig, fehlt Nebbiolo-Profil.

Fenocchio Giacomo, Monforte d'Alba (CN)
50 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 78675; Fax 0173 787218
www.giacomofenocchio.com;
claudio@giacomofenocchio.com
Barolo DOCG *Bussia* 1999
★★★
20 000 Flaschen; L. 3.167; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; verhalten, nach Belüftung schweißig, Laub, Tiefe, öffnet sich zunehmend; auch im Gaumen erst verschlossen, wenig Frucht, öffnet sich dann in der Flasche, Teer, etwas Butter, herrliches Barolo-Tannin, lang; Nase ist zwiespältig, aber im Gaumen zeigt sich das einzigartige Potential der Lage.

Ferrero, La Morra (CN)
25 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 50691; Fax 0173 509314
baroloferrero@baroloferrero.com
Barolo DOCG *Manzoni* 2001
★★ – ★★★
2700 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; Holz-Fruchtnoten; mittelgewichtiger Ansatz, Frucht, herbes Tannin, etwas Holz, nicht trocknend, recht lang.

Fontana Ettore, Castiglione Falletto (CN)
50 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 62844; Fax 0173 62967
liviafontana@libero.it
Barolo DOCG 2001
★★ – ★★★
6984 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; feine, tiefe Fruchtnoten; runder Ansatz, fast schlank, weitet sich aus, Butter, dann herbes Tannin und Frucht.

Fontana Livia, Castiglione Falletto (CN)
50 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 62844; Fax 0173 62967
www.liviafontana.com; liviafontana@libero.it
Barolo DOCG 2001
6984 Flaschen; L. 4.208; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Noten von roter Beerenmarmelade, auch Holz, Leder; runder, süßer Ansatz, Frucht, Butter, Holz, dann leider trockenes Tannin, fruchtige Länge.

Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN)
6 450 000 Flaschen/70 Hektar
Tel. 0173 626111; Fax 0173 613451
www.fontanafredda.it; info@fontanafredda.it
Barolo DOCG *Serralunga* 2001
120 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelhelles Rubin; intensive, eigenartige Frucht; Mittelgewicht, Kaffee, Röstung, einfach, Süße, fehlt Barolo-Frucht, wenig Länge.

Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *La Rosa* 2001
20 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; intensive, unerwartete Noten von Steinfrüchten; mittlere Kraft, knappe Frucht, dann trockenes Tannin.

Gabutti/Franco Boasso, Serralunga d'Alba (CN)
25 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 613165; Fax 0173 613165
www.gabuttiboasso.com;
boasso@gabuttiboassi.com
Barolo DOCG *Serralunga* 1999
★★ – ★★★
4500 Flaschen; L. 371; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; Holz- und Steinfruchtnoten; auch im Gaumen Steinfrucht-geprägt, Säure, kühl, gute Fülle, Bittermandeln, viel Butter, geschmeidig, feines Tannin.

Gabutti/Franco Boasso, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Gabutti* 1999
★★ – ★★★
5000 Flaschen; L. 261; eine Abfüllung
Reifendes, mittleres Rot; Steinfrucht- und Kompottnoten, Veilchen; Veilchenaroma, Reife, saftig, recht rund, wenig Tannin.

Gagliardo Gianni, La Morra (CN)
350 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 50829; Fax 0173 509230
www.gagliardo.it; gagliardo@gagliardo.it
Barolo DOCG 2000
9000 Flaschen; L. 3325; eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; Noten von Stroh, Holunder, Butter, verblasst rasch in der angebrochenen Flasche; im Gaumen dann nicht ganz klar, keine Frucht, etwas trocknend.

Gagliardo Gianni, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Cannubi* 2001
800 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Ziemlich dunkles Rot; Noten von Vanille, keine Frucht; kraftvoll, aber auch im Gaumen Vanillearoma, einseitig.

Gagliasso Mario, La Morra (CN)
45 000 Flaschen/9,5 Hektar
Tel. 0173 50180; Fax 0173 50180
info@gagliassovini.it
Barolo DOCG *Rocche dell'Annunziata* 2001
7000 Flaschen; L. 5B1; # Abfüllungen
Gereiftes, helles Rot; fehlt Fruchtfrische, flüchtige, grobe Holznoten; viel Süße, Butter, kaum Frucht, ohne Temperament.

Gemma, Serralunga d'Alba (CN)
100 000 Flaschen/16 Hektar
Tel. 0173 613502; Fax 0173 262360
www.gemmacantine.it; gemmacantine@libero.it
Barolo DOCG 2001
45 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Holznoten, Vanille, marmeladige Frucht; Frucht und Holz, herb-trockenes Tannin, nicht geschmeidig, endet zähflüssig, nicht sehr tief.

Germano Angelo, Monforte d'Alba (CN)
35 000 Flaschen/7,5 Hektar
Tel. 0173 50613; Fax 0173 50613
germano@vinigermano.com
Barolo DOCG *Rué* 2001
4000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Röstaromen stehen vor dem Wein; viel Süße, Röstung, keine Frucht, trocknet.

Germano Angelo, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Mont d'Oca Dardi* 2001
10 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; vom Holz geprägte Nase, keine Frucht; auch im Gaumen holzgeprägt, Süße, Vanille, trocknendes Holztannin.

Germano Ettore, Serralunga d'Alba (CN)
55 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 613528; Fax 0173 613593
www.germanoettore.com;
germanoettore@germanoettore.com
Barolo DOCG *Prapò* 2001
3600 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; reifende Nase, Noten von Kaffee, Holunder, fortgeschritten; recht kraftvoll, endet auf rundem Tannin, allerdings auch im Gaumen zu fortgeschritten, nicht spannend.

Eine Weinbewertung in Merum ist kein Urteil, sondern eine Meinung *(am).*

Germano Ettore,
Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Serralunga* 2001
4500 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Dunkelrot; Barolo-Frucht und Noten von getrocknetem Ingwer und von Grapefruit; recht kraftvoll, wenig Nebbiolo-Frucht, Grapefruit, etwas breit im Finale, nicht fein.

Germano Ettore,
Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Cerretta* 2000
8500 Flaschen; L. 33/03; mehr als eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; nicht klar, nach Belüftung Cola-Noten, Holz; Kraft, streng, dicht, trockenes Tannin.

Germano Ettore,
Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Prapò* 2000
3600 Flaschen; L. 29/03; mehr als eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; verhaltene, dunkle, recht interessante Frucht; viel Süße, matte Frucht, dann trockenes Tannin.

Ghisolfi Attilio,
Monforte d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/5,5 Hektar
Tel. 0173 78345; Fax 0173 78345
www.ghisolfi.com; ghisolfi@ghisolfi.com
Barolo DOCG *Bricco Visette* 2001
9500 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkles, rubiniges Rot; nicht intensive, holzbetonte Noten von Zwetschgenkompott; Kraft, konzentriert, heftiges Tannin, Lakritze, Süße, Tannin bleibt hängen und trocknet.

Giacosa Fratelli, Neive (CN)
500 000 Flaschen/40 Hektar
Tel. 0173 67013; Fax 0173 67662
www.giacosa.it; giacosa@giacosa.it
Barolo DOCG *Mandorlo* 2001
★★ – ★★★
10 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; Noten von Bittermandeln, Pfirsichfrucht; rund, kraftvoll, saftig, ausgewogen.

Giacosa Fratelli, Neive (CN)
Barolo DOCG Riserva
***Mandorlo* 1999**
10 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; feine Noten von roter Beerenmarmelade, recht tief; Mittelgewicht, herbes Tannin, etwas Holz, trocknet etwas, fehlen Fruchttiefe und Geschmeidigkeit.

Gigi Rosso,
Castiglione Falletto (CN)
230 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 262369; Fax 0173 262224
www.gigirosso.com; info@gigirosso.com
Barolo DOCG *Arione* 2001
18 000 Flaschen; L. 5-048; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rubin; Jungweinnoten, keine Komplexität; auch im Gaumen mit einer kirschig-frischen Frucht untypisch, als Wein korrekt, als Barolo abzulehnen.

Gigi Rosso,
Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG Riserva
***Arione Sorì dell'Ulivo* 1999**
3900 Flaschen; L. 6-45; eine Abfüllung
Mittleres Rot; müde Nase; auch im Gaumen keine Frucht, ziemlich trocken.

Giordano, Diano d'Alba (CN)
25 000 000 Flaschen/# Hektar
Tel. 0173 239111; Fax 0173 239300
www.giordano-vini.com;
andrea.morra@giordano-vini.com
Barolo DOCG *Radioso* 2000
11 242 Flaschen; L. 65410400/3258; eine Abf.
Sehr dunkles Rot; Noten von Laub, Teer, Holz; rund, voll, saftig, Butter, Frucht, knappes Tannin, Röstung.

Giribaldi, La Morra (CN)
250 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0173 617000; Fax 0173 617373
www.vinigiribaldi.it; info@vinigiribaldi.com
Barolo DOCG 2000
★★ – ★★★
11 500 Flaschen; L. 15.3.4; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Barolo-Frucht, etwas Holz; Mittelgewicht, gewisse Frucht, Karamell, Butter, gutes Tannin, nicht trocknend, lang auf Butter.

Gomba, Alba (CN)
50 000 Flaschen/# Hektar
Tel. 0173 34109; Fax 0173 34109
gombasergio@hotmail.com
Barolo DOCG *Sorì Boschetti* 2000
★★★ JLF
10 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres Rot; verhaltene Noten von roten Früchten, Marzipan, macht neugierig; Süße, Frucht, Butter, saftig, gutes Tannin, lang.

Grasso Elio, Monforte d'Alba (CN)
70 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 78491; Fax 0173 789907
www.eliograsso.it; elio.grasso@isiline.it
Barolo DOCG *Chiniera* 2001
13 848 Flaschen; L. 04-G; eine Abfüllung
Mittleres, kräftiges Rot; holzbelegte Fruchtnoten, Cola, verblasst in der angebrochenen Flasche; temperamentarme Frucht, fehlt Spannung, herbes Tannin.

Grasso Elio, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Casa Maté* 2001
★★ – ★★★
13 992 Flaschen; L. 04-F; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Noten von Gummi, Lakritze, Frucht; Kraft, Fülle, präsente Frucht, saftig, Lakritze, feine Butter, Holz bremst etwas, herbes Tannin, recht lang.

Grasso Silvio, La Morra (CN)
40 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 50322; Fax 0173 50322
Barolo DOCG *Bricco Luciani* 2001
6000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; würzig-holzbetont, keine Frucht; herbes Tannin vom Ansatz weg, streng, kaum Frucht, endet trocken.

Grimaldi Bruna,
Serralunga d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 262094; Fax 0173 262094
www.grimaldibruna.it; vini@grimaldibruna.it
Barolo DOCG
***Regnola Badarina* 2001**
8500 Flaschen; L. 1.5; eine Abfüllung
Mittleres Rot; etwas matte Marmelade- und Ledernoten; viel Süße, wenig Frucht, nicht sehr tief, etwas müde, angenehmes Tannin, fehlt Dichte.

Grimaldi Giacomo, Barolo (CN)
30 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 35256; Fax 0173 35256
Barolo DOCG *Le Coste* 2001
4500 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Reifendes, recht dunkles Rot; Noten von Vanille, Holzwürze, Kompottfrucht, Karamell; auch im Gaumen Vanille, Kompott, nicht tief, trocken im Abgang.

Grimaldi Luigino, Diano d'Alba (CN)
200 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 231790; Fax 0173 262644
www.grimaldivini.it; grimavini@libero.it
Barolo DOCG *San Biagio* 2001
9000 Flaschen; L. 04246; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Frucht- und Holznoten; Mittelgewicht, gewisse Frucht, Süße, etwas einfach.

La Spinona/Berutti Pietro,
Barbaresco (CN)
55 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 635169; Fax 0173 635276
Barolo DOCG *Sorì Gepin* 2001
6630 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht intensives, reifendes Rot; Noten von Holunder und gekochten Früchten; viel Kraft, etwas fremdartige Aromen, Erde, ungeschmeidig.

Le Strette, Novello (CN)
12 000 Flaschen/2 Hektar
Tel. 0173 744002; Fax 0173 744907
www.lestrette.com; lestrette@lestrette.com
Barolo DOCG *Bergeisa* 2001
3000 Flaschen; L. 4.210; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Röst- und Neuholznoten; Süße, Mittelgewicht, Frucht wird von Neuholz verdrängt, trocknet nach.

Lo Zoccolaio, Barolo (CN)
150 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0141 560533; Fax 0141 88350
info@cascinalozzocolaio.it
Barolo DOCG *Lo Zoccolaio* 2001
10 000 Flaschen; L. Alba; eine Abfüllung
Dunkelrot; holzbetonte Marmeladenoten; recht kraftvoll, kaum Frucht, nicht geschmeidig, nicht tief, eher kurz.

Lo Zoccolaio, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Ravera* 2001
9000 Flaschen; L. Alba; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten von Vanille, Kompott, fehlt Fruchtfrische; auch im Gaumen etwas matt, Vanille, holzgeprägt, ohne Frucht.

Manzone Giovanni,
Monforte d'Alba (CN)
33 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 78114; Fax 0173 78114
manzone.giovanni@tiscalinet.it
Barolo DOCG *S. Stefano* 2001
2100 Flaschen; L. C/05; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; fruchtige, nicht komplett klare Nase; im Gaumen fruchtig und fast süß, dann ziemlich trocken im Abgang.

Manzone Giovanni,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Bricat* 2001
★★ – ★★★
6000 Flaschen; L. B/05; eine Abfüllung
Mittelhelles, reifendes Rot; verhalten, gewisse Frucht, etwas Holz; Süße, Karamell, Frucht, Säure, etwas Butter, herbes Tannin.

Manzone Giovanni,
Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG Riserva
***Le Gramolere* 1999**
2150 Flaschen; L. A/03; eine Abfüllung
Dunkelrot; Holznoten; dicht und kräftig, ungeschmeidig, neben Frucht viel Holzgeschmack, marmeladige Struktur, trockenes Holztannin.

Manzone Paolo,
Serralunga d'Alba (CN)
45 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 613113; Fax 0173 285527
www.barolomeriame.com;
paolomanzone@libero.it
Barolo DOCG *Serralunga* 2001
★★★ JLF
10 000 Fl.; L. BB00.S02.04; mehr als eine Abf.
Mittelhelles, reifendes Rot; reifende, sehr charmante Nase, Holz; Mittelgewicht, reife Frucht, rundes Tannin, sehr geschmeidig und elegant, lang.

Manzone Paolo,
Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Meriame* 2001
★★ – ★★★
8000 Flaschen; L. BB00.0104; mehr als eine Abf.
Mittleres Rot; Noten von Beerenmarmelade, Karamell, einladend; Süße, intakte Frucht, saftig, rund, dürfte im Abgang noch mehr Druck zeigen, angenehmes Tannin.

Marcarini, La Morra (CN)
120 000 Flaschen/17 Hektar
Tel. 0173 50222; Fax 0173 509035
www.marcarini.it; marcarini@marcarini.it
Barolo DOCG *Brunate* 2001
★★★
29 000 Flaschen; L. B015; mehr als eine Abfüllung
Helles Rot; mit Belüftung Noten von rotem Johannisbeergelee, Gummi, Heu, Lakritze, Tiefe; geschmeidig-schlanker Ansatz, Butter, viel Süße, präsente Frucht, elegant, kerniges Tannin, Länge.

Marcarini, La Morra (CN)
Barolo DOCG *La Serra* 2001
★★★
18 000 Flaschen; L. S015; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; intensive Nase, Noten von Zwetschgenkompott, rote Beeren, tief und einladend; saftig, fleischig-fruchtig, viel gutes Nebbiolo-Tannin, noch ungestüm, recht lang.

Marchesi di Barolo, Barolo (CN)
1 350 000 Flaschen/41 Hektar
Tel. 0173 564400; Fax 0173 564444
www.marchesibarolo.com;
reception@marchesibarolo.com
Barolo DOCG *Cannubi* 2001
Flaschen; L. 01.05.675; # Abfüllungen
Mittelintensives, rubiniges Rot; verhaltene, marmeladige Frucht, würzig; recht kraftvoll, marmeladige Frucht, viel Süße, warmes Tannin, im Abgang Röstung.

Marchesi di Barolo, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Sarmassa* 2001
Flaschen; L. 01.05.676; # Abfüllungen
Dunkelrot; Röst- und Marmeladenoten; im Gaumen Röstung, recht füllig, herbes Tannin und Röstung im Abgang.

Marchesi di Barolo, Barolo (CN)
Barolo DOCG 2001
Flaschen; L. #; # Abfüllungen
Ziemlich dunkles Rot; intensive Frucht, Röstung; auch im Gaumen viel Röstung, aber auch Frucht, etwas langweilig.

Marchesi di Barolo, Barolo (CN)
Barolo DOCG Riserva 1999
★★ – ★★★
Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; intensive Nase mit Noten von Karamell, Zwetschgenmarmelade; runder, kraftvoller Ansatz, straffes Tannin, eigenartige Frucht, Butter, Karamell, saftig, lang.

Marengo Mario, La Morra (CN)
15 000 Flaschen/3,5 Hektar
Tel. 0173 50127; Fax 0173 50127
marengo-1964@libero.it
Barolo DOCG *Brunate* 2001
★★ – ★★★
9000 Flaschen; L. 30-07-2004; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; mit Belüftung zunehmende Holznoten; Fülle, Frucht, Cola, dicht und saftig, Süße, viel Tannin, tolle Konzentration, aber Holz stört.

Marrone Gianpiero, La Morra (CN)
110 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 509288; Fax 0173 509063
www.agricolamarrone.com; marrone@agricolamarrone.com
Barolo DOCG *Pichemej* 2000
11 000 Flaschen; L. 31-04; eine Abfüllung
Recht intensives Rot; rotbeerige Noten, Butter, etwas Holz; Süße, gewisse Frucht, einfache Struktur, Butter, müsste tiefer sein.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
90 000 Flaschen/17 Hektar
Tel. 0173 613138; Fax 0173 613949
www.massolino.it; massolino@massolino.it
Barolo DOCG *Margheria* 2001
6000 Flaschen; L. 04/239; eine Abfüllung
Mittleres Rot; recht tief, Holunder, Noten von Backpflaumen, Holz; wenig Frucht, Lakritze, etwas streng, Butter, herbes Tannin, Länge.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Parafada* 2001
5500 Flaschen; L. 04/238; eine Abfüllung
Junges, recht intensives Rot; Noten von Röstung, Gummi, Frucht; Mittelgewicht, Röstung verdeckt Frucht, recht rund, im Abgang dann Kaffee, fehlt Barolo-Charakter.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG 2001
★★ – ★★★ **JLF**
20 000 Flaschen; L. 04/240; mehr als eine Abf.
Mittleres, reifendes Rot; in der Nase süße reifende Noten, getrocknete Früchte, Holunder, Erdbeermarmelade, mit Belüftung immer mehr Kaffee; mittlere Kraft, Süße, Holunder, saftig, Kaffee und Butter, warmes Tannin, lang.

Massolino/Vigna Rionda, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG Riserva *Rionda* 1999
9000 Flaschen; L. 03/231; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Noten von Gummi, Bittermandeln und Holz; runder Ansatz, saftig, Gummi, Butter, geschmeidiger Körper, saftig, recht lang, trocknet aber.

Michele Chiarlo, Calamandrana (AT)
950 000 Flaschen/60 Hektar
Tel. 0141 769030; Fax 0141 769033
www.chiarlo.it; chiarlo@tin.it
Barolo DOCG *Cerequio* 2001
18 000 Flaschen; L. N214; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; holzbetonte Noten, Röstung; kraftvoll, marmeladige Frucht, Säure, Cola, Röstung, herbes Tannin, uncharmant.

Michele Chiarlo, Calamandrana (AT)
Barolo DOCG *Cannubi* 2001
★★ – ★★★
8400 Flaschen; L. N214; eine Abfüllung
Gereiftes Rot; tiefe Nase, Noten von Gebäck und Eukalyptus, reifend; viel Süße, reifende Frucht, Eukalyptus, Karamell, saftig, rund, reifend.

Michele Chiarlo, Calamandrana (AT)
Barolo DOCG *Tortoniano* 2001
★★ – ★★★
78 000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; ziemlich verhalten, etwas matte Noten von Zwetschgenkompott, Teer, einladend; viel Süße, Frucht ist präsent, nicht sehr temperamentvoll, gutes Tannin, mittlere Länge.

Michele Chiarlo, Calamandrana (AT)
Barolo DOCG *Brunate* 2001
3850 Flaschen; L. N214; eine Abfüllung
Dunkelrot; von Holz geprägte Nase, Holunder, nicht sehr tief; müder Ansatz, recht rund, kaum Frucht, knappe Tiefe und Länge.

Molino Franco, La Morra (CN)
50 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 50380; Fax 0173 50380
www.cascinarocca.com;
molinofranco@cascinarocca.com
Barolo DOCG *Rocche dell'Annunziata* 2001
3000 Flaschen; L. A/05; # Abfüllungen
Mittelhelles, reifes Rot; gereifte, holzbetonte Nase, Holunder; rund, nicht optimales Holz, holundrige Frucht, herbes Tannin.

Molino Franco, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Bricco Zuncai e Bricco Rocca* 2001
Flaschen; L. #; # Abfüllungen
Mittleres, reifendes Rot; reifende Kompottnoten; Süße, Kompottfrucht, dann Lakritze, viel, warmes Tannin, im Abgang gewisse Frucht.

Molino Franco, La Morra (CN)
Barolo DOCG Riserva *Rocche dell'Annunziata* 1999
4000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Reifendes Hellrot; Noten von Kaffee; im Gaumen Süße, kaum Frucht, etwas Holunder, dann viel, herbes Tannin, trocknet.

Molino Mauro, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Conca* 2001
★★ – ★★★
2600 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; Noten von Tabak, rote Beerenmarmelade; Frucht, Süße, dichte, fast strenge Struktur, Holz, recht saftig, Butter, gute Länge.

Molino Mauro, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Gancia* 2001
4500 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; holzwürzige Nase; viel Süße, knappe Frucht, dichter Ansatz, viel Tannin, trocken, Holz, keine Frucht.

Monchiero Fratelli, Castiglione Falletto (CN)
70 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 62820; Fax 0173 62820
www.monchierovini.it;
monchierovini@monchierovini.it
Barolo DOCG *Roere* 2001
6000 Flaschen; L. 04.237; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; etwas kompottige Fruchtnoten; recht kraftvoll, Zwetschgenkompott, wirkt etwas temperamentarm, verdichtet sich im Gaumen, recht gutes Tannin.

Monchiero Fratelli, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Rocche* 2001
★★ – ★★★
2600 Flaschen; L. 04237; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Holundernoten, Frucht, Tiefe; schlank-eleganter Ansatz, geschmeidig, saftig, gute Fruchttiefe, rundes Tannin, gute Länge.

Monfalletto/Cordero di Montezemolo, La Morra (CN)
150 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 50344; Fax 0173 509235
info@corderodimontezemolo.com
Barolo DOCG *Enrico VI* 2001
9000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; recht tiefe, holzwürzige Nase; runder Ansatz, Holz, Tabak, nicht wuchtig, recht lang, Holztannin macht den Wein im Abgang etwas fett.

Monfalletto/Cordero di Montezemolo, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Monfalletto* 2001
★★★ **JLF**
4000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Barolo-Frucht, rote Fruchtnoten; Mittelgewicht, recht tiefe, rote Frucht, Butter, saftig, ausgewogen, feines Holz, ganz leicht trocken in der Länge.

Monti, Monforte d'Alba (CN)
48 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 78391; Fax 0173 78391
wine@paolomonti.com
Barolo DOCG *Bussia* 2001
8000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht dunkles Rot; würzige Nase, Backpflaumen, Lakritze, Holz; Holz, herbes Tannin, keine Frucht, kaum Fülle, trocken.

Oddero, La Morra (CN)
250 000 Flaschen/65 Hektar
Tel. 0173 50618; Fax 0173 509377
www.odderofratelli.it; info@odderofratelli.it

Barolo DOCG
***Rivera di Castiglione* 2001**
★★★★ **JLF**
6000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; verführerische Noten von verblühenden Rosen, Himbeeren, Lakritze, enorm tief und freigiebig; sehr geschmeidiger Ansatz, rund, fruchtsüß, sehr fruchtig, rundes Tannin, elegant, sehr lang.

Oddero, La Morra (CN)
Barolo DOCG
***Mondoca di Bussia Soprana* 2001**
★★★
6000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres Rot; einladende Steinfruchtkompottnoten, Holunder, Erdbeermarmelade, Laub; im Ansatz geschmeidig, Frucht, feinherbes Tannin, lang.

Oddero, La Morra (CN)
Barolo DOCG 2001
★★★★ **JLF**
10 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Warmes, mittleres Rubin; herrliches Bukett, tiefe, intensive Barolo-Noten; voll, intakte Frucht, gutes Tannin, große Tiefe, saftige Säure, toller Barolo.

Oddero, La Morra (CN)
Barolo DOCG
***Rocche di Castiglione* 2001**
★★★★ **JLF**
3000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres Rot; verführerische Nase mit toller Nebbiolo-Frucht, dichte, rotbeerige Nase, überaus einladend; auch im Gaumen fruchtig, geschmeidig, Heu, Frucht, Tabak, viel sanftes Tannin, saftig, Frucht vom Ansatz bis ins lange Finale, ein Traum.

Oddero, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Rionda* 2000
5000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Reifendes, mittelintensives Rot; Noten von Barolo-Frucht und Rauch; auch im Gaumen der selbe Überlebenskampf der wertvollen Frucht gegen die Röstung, geschmeidige Struktur, am Ende bleiben Rauch und Geräuchertes im Gaumen zurück.

Palladino, Serralunga d'Alba (CN)
90 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 613108; Fax 0173 613448
www.palladinovini.com;
maurillo.palladino@libero.it

Barolo DOCG Riserva
***S. Bernardo* 1999**
4800 Flaschen; L. 4253; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Noten von Holz; holzgeprägte Struktur, Süße, trocken, Leder, Holzgeschmack.

Parusso, Monforte d'Alba (CN)
110 000 Flaschen/22 Hektar
Tel. 0173 78257; Fax 0173 787276
www.parusso.com; info@parusso.com

Barolo DOCG *Bussia* 2001
★★ – ★★★
13 000 Flaschen; L. 0405; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; einladende Nebbiolo-Gummi-Noten, verblühte Rosen, frische Butter, Kräuter; kraftvolles Mittelgewicht, heftiges Tannin, etwas viel Röstung, recht lang.

Parusso, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Mariondino* 2001
7500 Flaschen; L. 0406; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Gummi und Nebbiolo-Frucht; Mittelgewicht, Butter, Holunder, Röstung stritt immer stärker hervor, recht geschmeidig, aber zu austauschbar, herbes Tannin.

Parusso, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG 2001
★★★
11 500 Flaschen; L. 0407; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Noten von Holz und Barolo-Frucht; im Gaumen zeigt sich die Frucht noch deutlicher, kerniges, gutes Tannin, kein störendes Holz, Butter, saftig, Frucht bis in den Abgang, recht elegant.

Piazzo Armando, Alba (CN)
200 000 Flaschen/80 Hektar
Tel. 0173 35689; Fax 0173 440703
www.piazzo.it; apiazzo@piazzo.it

Barolo DOCG 2000
★★ – ★★★
6000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; volle, süße Beerenmarmeladenoten; Süße, Frucht, gute Tiefe, saftigherbes Tannin.

Pio Cesare, Alba (CN)
350 000 Flaschen/45 Hektar
Tel. 0173 440386; Fax 0173 363680
piocesare@piocesare.it

Barolo DOCG 2001
Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres reifendes Rot; Noten von Holz, keine Fruchttiefe, laute Vanille, nicht einladend; Kraft, viel Süße, Röstung, ungeschmeidig, einseitig, langweilig.

Pio Cesare, Alba (CN)
Barolo DOCG *Ornato* 2001
Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Ziemlich dunkles Rot; verhaltene Nase, Noten von Teer, Schwarztee; in Gaumen dann Vanille-betont, zu einseitig, trockenes Holztannin.

Pira Luigi, Serralunga d'Alba (CN)
50 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 613106; Fax 0173 613106

Barolo DOCG *Rionda* 2001
Flaschen; L. BR 220/04; # Abfüllungen
Dunkelrot; weinnasse Holznoten; viel Süße, Kaffeearoma, keine Frucht, trockenes Tannin, austauschbar.

Pira Luigi, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Margheria* 2001
7000 Flaschen; L. BR 215/04; # Abfüllungen
Dunkelrot; schwere, karamellig-marmeladig-holzgeprägte Nase; süß, voll, würzig, keine Frucht, Cola, ungeschmeidig, unelegant, etwas trocknend.

Pira Luigi, Serralunga d'Alba (CN)
Barolo DOCG *Marenca* 2001
10 000 Flaschen; L. BR 210/04; # Abfüllungen
Dunkelrot; Holz- und Ledernoten; viel Süße, keine Fruchttiefe, keine Eleganz, ziemlich kurz.

Pira/Chiara Boschis, Barolo (CN)
17 000 Flaschen/3 Hektar
Tel. 0173 56247; Fax 0173 56344
www.ilvino.com/pira; piracb@libero.it

Barolo DOCG *Via Nuova* 2001
3000 Flaschen; L. #; # Abfüllungen
Frisches, ziemlich helles Rot; sehr verhaltene Noten von Bittermandeln, Frucht, Holz; im Gaumen Butter, Holz, kaum Frucht, viel trockenes Tannin.

Pira/Chiara Boschis, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Cannubi* 2001

10 000 Flaschen; L. #; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; Noten von Holz, Stroh, Gummi, auch Frucht; viel Süße, Gummi, dann trocknendes Tannin.

Podere Ruggeri Corsini/Addari Loredana, Monforte d'Alba (CN)
42 500 Flaschen/6 Hektar
Tel. 0173 78625; Fax 0173 78625
www.#; podereruggericorsini@libero.it

Barolo DOCG *Corsini* 2001
4500 Flaschen; L. BR04; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Noten von Marzipan, Rauch, gewisse Frucht; rauchig, kaum Frucht, Fülle, endet auf Röstung, einseitig.

Poderi Colla, Barbaresco (CN)
150 000 Flaschen/27 Hektar
Tel. 0173 290148; Fax 0173 441498
www.podericolla.it; info@podericolla.it

Barolo DOCG
***Bussia Dardi Le Rose* 2001**
★★★
29 000 Flaschen; L. 12; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Noten von Beerenmarmelade, Holunder; Mittelgewicht, gute Säure, saftig, Frucht, Butter, gutes Tannin. lang auf Frucht.

Poderi Luigi Einaudi, Dogliani (CN)
250 000 Flaschen/50 Hektar
Tel. 0173 70191; Fax 0173 742017
www.poderieinaudi.com;
einaudi@poderieinaudi.com

Barolo DOCG *Costa Grimaldi* 2001
4800 Flaschen; L. 4H247; eine Abfüllung
Dunkles, rubiniges Rot; sehr verhaltene Noten von Marmelade, Holz; Mittelgewicht, Süße, Säure, etwas müde, zu herbes Tannin.

Poderi Luigi Einaudi, Dogliani (CN)
Barolo DOCG 2001
11 500 Flaschen; L. 4H246; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Holz- und Zwetschgennoten, gewisse Tiefe, macht neugierig; mittlere Kraft, holzbelastet, ungeschmeidig, viel Tannin.

Poderi Luigi Einaudi, Dogliani (CN)
Barolo DOCG nei Cannubi 2001
11 500 Flaschen; L. 4H260; eine Abfüllung
Feuriges Rot; Himbeernoten, Holz; viel Süße, marmeladig, zu trocken.

Principiano Ferdinando, Monforte d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 787158; Fax 0173 787158
ferdi.principiano@libero.it

Barolo DOCG *Boscareto* 2001
★★★
10 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; tiefe Barolo-Nase, Noten von Beeren, Rumtopf, Karamell, gedörrten Bananen, Tiefe, sehr einladend; Kraft, tiefe Frucht, Heu, wuchtiges Tannin, lang.

Pugnane/Fratelli Sordo, Castiglione Falletto (CN)
40 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 62885; Fax 0173 62885
www.pugnane.it; pugnane@pugnane.it

Barolo DOCG *Villero* 2000
8170 Flaschen; L. 30904; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Laub, Holz, auch Frucht, verblasst rasch in der angebrochenen Flasche; Holz und Frucht, kraftvoll, aber zu wenig frisch, etwas breit.

Renato Ratti, La Morra (CN)
200 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0173 50185; Fax 0173 509373
www.renatoratti.com; info@renatoratti.com

Barolo DOCG *Marcenasco* 2001
40 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; holzgeprägte, nicht tiefe, auch nicht komplett klare Nase; herb-trockenes Tannin, fehlen Frucht und Tiefe, endet matt und kurz.

Revello, La Morra (CN)
60 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 50276; Fax 0173 50139
www.revellofratelli.com;
revello@revellofratelli.com

Barolo DOCG *Giachini* 2001

4500 Flaschen; L. 197-04; eine Abfüllung
Mittleres Rot; verhaltene Holz- und Marzipannoten; viel Süße, kaum Frucht, Holzgeschmack, etwas Butter, herbes Tannin.

Revello, La Morra (CN)
Barolo DOCG 2001
12 000 Flaschen; L. 199-04; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Noten von Neuholz und Banane; auch im Gaumen Holz, viel Süße, ungeschmeidig, schmeckt verbrannt, trocknendes Tannin.

Revello, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Gattera* 2001

6000 Flaschen; L. 196-04; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; Holznoten, unreife Banane; viel Süße, wenig Frucht, Holzgeschmack, trocknendes Tannin.

Revello, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Conca* 2001
5000 Flaschen; L. 198-04; eine Abfüllung
Recht intensives Rot; helle Noten von Banane und Neuholz; Süße, Holz, Holztannin, austauschbar, ungeschmeidig, ohne Geheimnisse.

Rinaldi Francesco, Alba (CN)
70 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 440484; Fax 0173 449378
www.rinaldifrancesco.it; francesco.rinaldi@isiline.it
Barolo DOCG *Cannubbio* 2000
★★★ JLF
12 000 Flaschen; L. 6 04; mehr als eine Abfüllung
Mittleres, reifes Rot; reife, einladende Barolo-Frucht, Noten von Beerenmarmelade, Champignons, Laub; schlanker Ansatz, Frucht schon im Ansatz, geschmeidiger Körper, rund, tolles Tannin, recht lang.

Rinaldi Francesco, Alba (CN)
Barolo DOCG *Cannubbio* 2001
★★★ JLF
10 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht dunkles Rot; einladende Nase, reife rote Beerennoten, etwas Holz; recht kraftvoll, präsente Frucht, gutes Tannin, mittlere Länge.

Rocche Costamagna, La Morra (CN)
90 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 509225; Fax 0173 509283
www.rocchecostamagna.it;
barolo@rocchecostamagna.it
Barolo DOCG
***Rocche dell'Annunziata* 2001**
★★★ JLF
18 200 Flaschen; L. 14-04; eine Abfüllung
Mittleres Rot; einladende Nase, rote Himbeermarmeladenoten, Lakritze, Vanille; eleganter, geschmeidiger Ansatz, Butter, Johannisbeermarmelade, Vanille, saftiges Tannin, lang.

Rocche Costamagna, La Morra (CN)
Barolo DOCG
Rocche dell'Annunziata
***Bricco Francesco* 2001**
★★ – ★★★
7950 Flaschen; L. 13/04; eine Abfüllung
Dunkelrot; intensive Noten von Beerenmarmelade und Cola; intensive Frucht auch im Gaumen, saftig, Holunder, gutes Tannin, recht lang.

Rocche dei Manzoni/Valentino, Monforte d'Alba (CN)
250 000 Flaschen/45 Hektar
Tel. 0173 78421; Fax 0173 787161
www.rocchedeimanzoni.it;
info@rocchedeimanzoni.it
Barolo DOCG *Big d'Big* 2001
★★ – ★★★
15 600 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Fass-Holundernoten, Cassis, Kaffee; gute Kraft, recht dichter Körper, gewisse Frucht, herbes Tannin.

Rocche dei Manzoni/Valentino, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG
***Cappella di S. Stefano* 2001**
★★ – ★★★
15 200 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Teer, Holunder und Gummi, mit Belüftung tritt Holz zunehmend hervor; Kraft, Süße, intensive Frucht, saftig, tief, lang, nicht trocknendes Holztannin.

Rocche dei Manzoni/Valentino, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *d'la Roul* 2001
★★ – ★★★
17 200 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; marmeladige Holundernoten; auch im Gaumen Holundernoten, rund, etwas opulent, recht lang, viel heftiges Tannin.

Rosso Giovanni, Serralunga d'Alba (CN)
25 000 Flaschen/9 Hektar
Tel. 0173 613142; Fax 0173 613142
wine@giovannirosso.com
Barolo DOCG *Serralunga* 2001
15 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; nicht intensive Frucht, Noten roter Beeren; kompottige Beerenfrucht, herbes Holztannin, leider im Gaumen weniger spannend als in der Nase, matt, trocknet im Abgang.

Saglietti Flavio, La Morra (CN)
10 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 50838; Fax 0173 50838
www.sagliettiflavio.it; info@sagliettiflavio.it
Barolo DOCG *Brunate* 2000
2000 Flaschen; L. 4BR1; eine Abfüllung
Mittleres Rot; verhaltene Fruchtnoten; Fruchtsüße, allerdings wenig Struktur, verblasst im Gaumen, keine Tiefe, einfach.

Saglietti Flavio, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Cerequio* 2000
2000 Flaschen; L. 4BR1; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; müde Holznoten; auch im Gaumen müde, kaum Frucht, marmeladige Textur, nicht geschmeidig, mattes Finale.

San Biagio, La Morra (CN)
35 000 Flaschen/18 Hektar
Tel. 0173 50214; Fax 0173 500777
sanbiagio@katmail.com
Barolo DOCG *Sori del Rovere* 2001
6000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Reifendes, recht dunkles Rot; Holz-Cola-Noten, knappe Frucht; auch im Gaumen holzdominiert, keine Frucht, ungeschmeidig, einseitig.

San Biagio, La Morra (CN)
Barolo DOCG Riserva
***Sori del Rovere* 1999**
3500 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Holznoten; Holz auch im Gaumen, keine Eleganz, keine Barolo-Tiefe.

Sandrone, Barolo (CN)
90 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 560023; Fax 0173 560907
www.sandroneluciano.com;
info@sandroneluciano.com
Barolo DOCG *Cannubi Boschis* 2001
11 840 Flaschen; L. B-03; # Abfüllungen
Dunkles rubiniges Rot; vor allem Holznoten, macht nicht neugierig; Süße, gewisse Frucht, herbes, nicht trocknendes Tannin, ungeschmeidig, zu streng.

Sandrone, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Le Vigne* 2001
17 200 Flaschen; L. C-03; # Abfüllungen
Dunkelrot; breite Noten von neuem Holz und Marmelade, nicht einladend; viel Süße, Holzgeschmack, Karamell, gewisse Frucht, trocknet nach, unelegant und ungeschmeidig.

Sarotto/Moraglio Maria, Neviglie (CN)
150 000 Flaschen/45 Hektar
Tel. 0173 630228; Fax 0173 630366
r.sarotto@libero.it
Barolo DOCG *Audace* 1999
10 000 Flaschen; L. 0203; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten von Holunder, Schweiß; viel Süße, schweißige Holundernoten, konzentriert, dicht, saftig, recht lang, marmeladig, nicht elegant.

Sarotto/Moraglio Maria, Neviglie (CN)
Barolo DOCG *Bricco Bergera* 2001
★★★ JLF
20 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Noten von Holunder, roter Frucht, einladend; saftig, Süße, Holunder, Butter, gutes, saftiges Tannin.

Sarotto/Moraglio Maria, Neviglie (CN)
Barolo DOCG Riserva *Audace* 1999
★★ – ★★★
10 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Noten von Gummi, Holunder, beerige Fruchtnoten; im Gaumen Süße und Reife, recht rund, angenehmes Tannin, nicht sehr tief und nicht sehr lang.

Scarzello Giorgio, Barolo (CN)
25 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 56170; Fax 0173 56170
www.barolodibarolo.com;
cantina_scarzello@libero.it
Barolo DOCG *Merenda* 2000
★★ – ★★★
2000 Flaschen; L. 1/BM00; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Holundernoten, Leder, Frucht, Laub; auch im Gaumen Leder und Holunder, viel Süße, saftig, fruchtig, recht tief, feines Tannin im Abgang, geschmeidig.

Scarzello Giorgio, Barolo (CN)
Barolo DOCG 2001
3000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; von Holz dominierte Frucht; Kraft, Säure, Süße, Frucht, Holz, unausgewogen, trocknet.

Scavino Paolo, Castiglione Falletto (CN)
90 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 62850; Fax 0173 62850
e.scavino@libero.it
Barolo DOCG *Bric del Fiasc* 2001
★★ – ★★★
9500 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht dunkles Rot; Noten von Beerenmarmelade, Holunder, Holz; Kraft, Marmelade- und Kompottfrucht, nicht sehr elegant, mittlere Länge.

Scavino Paolo, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Carobric* 2001
★★ – ★★★
18 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht dunkles Rot; intensive Holundernoten; Kraft, wuchtig, Frucht und Holunder, saftig, viel, recht herbes Tannin bis in den Abgang, gewisse Räucheraromen.

Scavino Paolo, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG Riserva
***Rocche dell'Annunziata* 1999**
2500 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelintensives Rubin; einladende Steinfruchtnoten; intensive Steinfruchtnoten, Süße, herbes Tannin, recht guter Wein, aber nicht als Barolo erkennbar.

Schiavenza, Serralunga d'Alba (CN)
30 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 613115; Fax 0173 613130
schiavenza@schiavenza.com

Barolo DOCG Riserva 1999
5800 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht dunkles Rot; nicht klare Noten von Holz; Süße, Holz, keine Frucht, Kraft und Säure, Butter, recht gutes Tannin.

Sebaste Mauro, Alba (CN)
100 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 262148; Fax 0173 262954
www.maurosebaste.it;
maurosebaste@maurosebaste.it

Barolo DOCG *Prapò* 2001
5000 Flaschen; L. B.P./1; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Leder- und Fruchtnoten; im Gaumen vielschichtiger, Süße, dicht, Lakritze, Leder, saftig, marmeladige Frucht, gute Länge.

Sebaste Mauro, Alba (CN)
Barolo DOCG *Brunate* 2001
3400 Flaschen; L. B.B./1; eine Abfüllung
Dunkelrot; ausgeprägte Ledernoten, ziemlich müde; auch im Gaumen saftlos, viel Süße, marmeladig, unelegant.

Seghesio Aldo e Riccardo, Monforte d'Alba (CN)
50 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 78108; Fax 0173 78108
az.agricolaseghesio@libero.it

Barolo DOCG *La Villa* 2001
20 000 Flaschen; L. 4/211; eine Abfüllung
Dunkelrot; verhaltene Noten von Holz und Trockenfrüchten; gute Kraft, stark holzgeprägt, fehlt Fruchtfrische, keine Geschmeidigkeit, verschüttete Barolo-Frucht, trocken.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
40 000 Flaschen/6,5 Hektar
Tel. 0173 50803; Fax 0173 509318
www.aureliosettimo.com; a.settimo@libero.it

Barolo DOCG 2001
★★★ – ★★★★ **JLF**
13 800 Flaschen; L. G04; mehr als eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; recht tiefe Fruchtnoten, einladend; kraftvolles Mittelgewicht, viel gutes Tannin, saftig und fruchttief, ausgewogen und typisch, jung, lang.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Rocche* 2001
★★★ – ★★★★
19 000 Flaschen; L. F04; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; intensive Noten von roter Frucht, Marzipan, Holz, Trüffel, frisches Heu, sehr einladend; recht kraftvoll, gutes Tannin, fruchtig auch im Gaumen, viel, gutes Tannin, lang.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Rocche* 2000
★★ – ★★★
21 400 Flaschen; L. C04; mehr als eine Abfüllung
Dunkelrot; reife Marmeladefrucht; Süße, herbes Tannin, marmeladige Frucht, saftig, gutes Tannin, recht lang.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
Barolo DOCG 1999
★★★
14 500 Flaschen; L. B04; mehr als eine Abfüllung
Reifendes, mittleres Rot; feine Teer- und Nebbiolo-Noten; Süße, Holunder, Leder, Holz, intensive Frucht, saftig, Barolo-Tannin.

Settimo Aurelio, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Rocche* 1999
★★★
21 400 Flaschen; L. B03; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; Frucht mit Noten von Himbeermarmelade, etwas Leder; Kraft, charaktervoll, viel, tolles Tannin, saftig, Fruchttiefe, recht lang.

Sobrero Francesco, Castiglione Falletto (CN)
80 000 Flaschen/16 Hektar
Tel. 0173 62864; Fax 0173 462036
cantina.sobrero@tiscali.it

Barolo DOCG Riserva *Pernanno* 1999
★★ – ★★★
9000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Reifendes Hellrot; reifende, feine Nase; feiner Ansatz, viel Süße, die die Tiefe verdeckt, gutes Tannin, mittlere Länge.

Sobrino Edoardo, La Morra (CN)
24 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 440850; Fax 0173 440980

Barolo DOCG *Monvigliero e Pisapola* 2001
4800 Flaschen; L. 1-04; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; verhaltene Holznoten; holzgeprägt, keine Geschmeidigkeit, keine Tiefe, trocknendes Holztannin.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
250 000 Flaschen/40 Hektar
Tel. 0173 62853; Fax 0173 462056
www.sordogiovanni.it; info@sordogiovanni.it

Barolo DOCG *Ceretta di Perno* 2001
★★★ **JLF**
25 000 Flaschen; L. 5070; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Holunder, Beeren- und Zwetschgenkompott, Holz; saftiger Ansatz, ausgewogen, Süße, Holunder, herbes, gutes Tannin, fest und transparent, dunkle Frucht, lang.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Rocche di Castiglione* 2001
★★★ **JLF**
3800 Flaschen; L. 4245; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; rote Marmeladefrucht und Holundernoten; im Gaumen Kraft, viel Süße, viel gutes Tannin, saftig, Charakter, Holunder, Butter, viel gutes Tannin, saftig, sehr lang.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG 2001
★★ – ★★★
130 000 Flaschen; L. 5025; mehr als eine Abf.
Mittleres Rot; Holundernoten, dunkle Frucht, einladend; Mittelgewicht, Tee, Süße, warmes, saftiges Tannin, Holunder, recht lang.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Söri Gabutti* 2001
★★★
24 000 Flaschen; L. 5069; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Noten von Zwetschgen, Gummi; recht dichter, voller Ansatz, viel Süße, saftig, noch jung, gutes Tannin, mittlere Länge.

Sordo Giovanni, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG Riserva *Söri Gabutti* 1999
★★★ **JLF**
7000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Noten von Holunder; viel Süße, Holunder, Fülle, ausgewogen, recht tief, sehr schönes Tannin, lang.

Stroppiana Oreste, La Morra (CN)
25 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 509419; Fax 0173 509419
www.cantinastroppiana.com; stroppiana.vini@libero.it

Barolo DOCG *San Giacomo* 2001
2500 Flaschen; L. 210.04; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Neuholz, Cola, Rauchspeck; auch der Geschmack ist von neuem Holz geprägt, trocknet.

Stroppiana Oreste, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Gabutti Bussia* 2001
★★ – ★★★
1800 Flaschen; L. 259.04; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; recht süße Fruchtnoten, rote Beerenmarmelade; viel Süße, präsente Frucht, recht tief, Kaffee, recht gutes Tannin, saftig, guter Länge.

Sylla Sebaste, Barolo (CN)
70 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 56266; Fax 0173 56353
www.syllasebaste.com;
syllasebaste@syllasebaste.com

Barolo DOCG *Bussia* 2000
12 000 Flaschen; L. 0504; mehr als eine Abfüllung
Eher helles, reifendes Rot; Noten von Reife, müder Frucht und Leder; Mittelgewicht, Süße, wenig Struktur, kaum Tannin, kurz.

Tenuta Carretta, Piobesi d'Alba (CN)
500 000 Flaschen/70 Hektar
Tel. 0173 619119; Fax 0173 619931
www.tenutacarretta.it; t.carretta@tenutacarretta.it

Barolo DOCG *Cannubi* 2001
★★ – ★★★
10 000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; verhaltene Laub- und Marmeladenoten; runder Ansatz, reife Frucht, herbes Tannin, Süße, saftig, gewisse Fruchttiefe, gute Länge.

Tenuta L'Illuminata, La Morra (CN)
50 000 Flaschen/10 Hektar
info@illuminata.it

Barolo DOCG 2001
6666 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Rubiniges, recht dunkles Rot; Noten von Gummi, rindig-strauchig, vegetal; herber Ansatz, eigenartige Frucht, recht konzentriert, streng, ungeschmeidig.

Tenuta Montanello, Castiglione Falletto (CN)
15 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 62949; Fax 0173 62949
info@tenutamontanello.it

Barolo DOCG 2001
★★ – ★★★
6000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; feine Noten von Bittermandeln, Nebbiolo-Frucht, Holz; geschmeidiger Ansatz, Süße, saftig, Holz etwas zu präsent, ansonsten sehr elegant, lang.

Tenuta Rocca, Monforte d'Alba (CN)
80 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 78412; Fax 0173 789742
www.tenutarocca.com;
tenutarocca@tenutarocca.com

Barolo DOCG 2001
3300 Flaschen; L. 1-05; eine Abfüllung
Dunkles, rubiniges Rot; Holznoten; kühle Frucht, ungeschmeidig, trockenes Tannin.

Tenuta Rocca, Monforte d'Alba (CN)
Barolo DOCG *San Pietro* 2001
2400 Flaschen; L. 1-05; eine Abfüllung
Dunkelrot; nicht frische, von Holz geprägte Nase, keine Frucht; viel Süße, wenig Frucht, viel Tannin, ungeschmeidig, ohne Fruchttiefe.

Terre da Vino, Barolo (CN)
4 800 000 Flaschen/4000 Hektar
Tel. 0173 564611; Fax 0173 564612
www.terredavino.it; info@terredavino.it
Barolo DOCG *Paesi Tuoi* 2001
60 000 Flaschen; L. #; # Abfüllungen
Dunkelrot; verhaltene Frucht; schlank, einfach, Süße, gewisse Frucht, dann Röstgeschmack, im Abgang ziemlich trocknendes Tannin.

Terre da Vino, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Scarrone* 2001
6500 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelintensives Rot; Noten von Laub, etwas Teer, Frucht; im Gaumen herrscht dann leider Röstung vor, Vanille, zu einseitig.

Terre del Barolo, Castiglione Falletto (CN)
2 000 000 Flaschen/800 Hektar
Tel. 0173 262053; Fax 0173 262749
tdb@terredelbarolo.com
Barolo DOCG *Cantina* 2001
★★ – ★★★
1 000 000 Flaschen; L. 5083; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; verführerische Nase, Noten von Schwarztee, verblühenden Rosen, Beerenmus, Gummi, Röstung; schlanker, feiner Ansatz, Butter, saftig, geschmeidig, angenehmes Tannin, mit den Stunden zunehmende Röstung, Länge.

Torregiorgi, Monforte d'Alba (CN)
25 000 Flaschen/# Hektar
Tel. 0173 677159; Fax #
info@torregiorgi.com
Barolo DOCG Riserva *Pian Polvere* 1999
8000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Steinfruchtnoten, nicht tief, fehlt Fruchtfrische; Kraft, Süße, Steinfrucht, etwas Jod, herbes Tannin, endet trocken.

Varaldo Rino, Neive (CN)
45 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 635160; Fax 0173 635160
varaldo@varaldo.com
Barolo DOCG *di Aldo* 2001
4500 Flaschen; L. Alba; eine Abfüllung
Dunkelrot; Vanille-Nase; auch im Gaumen Vanille, dann trocknendes Tannin.

Veglio Mauro, La Morra (CN)
55 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 509212; Fax 0173 509212
www.mauroveglio.com;
mauroveglio@mauroveglio.com
Barolo DOCG *Rocche* 2001
1800 Flaschen; L. 1-BR04; eine Abfüllung
Mittleres Rubin; Noten von Bittermandeln, keine Frucht; im Gaumen Aroma von frischem Apfel, nicht typisch, dann im Abgang Barolo-Tannin und Frucht.

Veglio Mauro, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Gattera* 2001
5500 Flaschen; L. 1-BR04; eine Abfüllung
Mittelintensives, rubiniges Rot; Marmelade- und Holznoten; im Gaumen streng, viel Süße, Frucht und Fülle wirken im Tannin verkapselt, untrinkig, trocknend.

Veglio Mauro, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Casteletto* 2001
6000 Flaschen; L. 1-BR04; eine Abfüllung
Dunkelrot; intensive Noten von Marmelade und Kompott; auch im Gaumen fruchtig, aber die Struktur ist vom Holz geprägt und die Textur ist klebrig, nicht elegant, trockenes Tannin.

Veglio Mauro, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Arborina* 2001
12 000 Flaschen; L. 1-BR04; eine Abfüllung
Rubiniges Rot; vom Holz geprägte Fruchtnoten; rund, nicht sehr typische Frucht, kühle Struktur, trockenes Tannin.

Viberti Giovanni, Barolo (CN)
50 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 56192; Fax 0173 560013
Barolo DOCG *Buon Padre* 2001
10 000 Flaschen; L. Alba; mehr als eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; intensive Nase, Noten von Holunder, Frucht; Kraft, saftig, knappe Frucht, noch verschlossen, viel Tannin, herbes Finale.

Viberti Giovanni, Barolo (CN)
Barolo DOCG Riserva *Bricco delle Viole* 1999
5330 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Holz- und Fruchtnoten; auch im Holz, Leder, herbes Tannin, ziemlich kurz.

Vietti, Castiglione Falletto (CN)
190 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0173 62825; Fax 0173 62941
info@vietti.com
Barolo DOCG *Brunate* 2001

4600 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; laute Noten von Holz und Marmelade; kraftvoll, gewisse Frucht, Holzgeschmack, ungeschmeidig, trockenes Tannin.

Vietti, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Lazzarito* 2001
5000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Rubinrot; nicht intensive, nicht frische Marmeladenoten, Stroh; konzentriert, Süße, gewisse Kompottfrucht, Tannin, knappe Frucht, zu streng, ungeschmeidig.

Vietti, Castiglione Falletto (CN)
Barolo DOCG *Rocche* 2001
5500 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Recht intensives Rubin; verhaltene Fruchtnoten, Cola; konzentriert, viel Süße, Holz, dann trockenes Tannin, dahinter Frucht, gute Tiefe.

Virna/Borgogno Lodovico, Barolo (CN)
60 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 56120; Fax 0173 56120
borgognot@libero.it
Barolo DOCG *Cannubi Boschis* 2001
7000 Flaschen; L. 505; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; rauchige, aromatische Frucht; auch im Gaumen aromatische Frucht, Röstung, saftig, auch Rauchspeck, recht rund.

Virna/Borgogno Lodovico, Barolo (CN)
Barolo DOCG *Preda Sarmassa* 2001
7000 Flaschen; L. 504; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Fass- und Fruchtnoten; Mittelgewicht, Süße, Röstung, herbes, aber warmes Tannin, wenig Fruchttiefe.

Virna/Borgogno Lodovico, Barolo (CN)
Barolo DOCG Riserva *Preda Sarmassa* 1999
★★ – ★★★
7000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Ziemlich dunkles Rot; einladende Nase mit Noten von Himbeeren, frisch geschnittenem, würzigem Heu, tief; feiner Ansatz, Süße, leider stört erdiges Aroma, begeistert im Gaumen weniger als in der Nase, gute Länge.

Voerzio Gianni, La Morra (CN)
60 000 Flaschen/12,5 Hektar
Tel. 0173 509194; Fax 0173 509194
voerzio.gianni@tiscali.it
Barolo DOCG *La Serra* 2001
8700 Flaschen; L. 25204; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten von Röstung, Vanille, im Hintergrund Frucht; Vanille prägt auch den Geschmack, Mittelgewicht, Vanille bis in den Abgang.

Voerzio Roberto, La Morra (CN)
35 000 Flaschen/17 Hektar
Tel. 0173 509196; Fax 0173 509196
Barolo DOCG *Brunate* 2001
★★★
4000 Flaschen; L. 02-04; eine Abfüllung
Mittleres Rot, nicht intensive Nebbiolo-Noten, Laub, Stroh, Lakritze; geschmeidiger Ansatz, Fruchttiefe, Süße, saftig, intakte Frucht, gutes Tannin.

Voerzio Roberto, La Morra (CN)
Barolo DOCG *La Serra* 2001
5000 Flaschen; L. 01-04; eine Abfüllung
Dunkelrot; dunkle Marmeladenoten, Holz, Lakritze; Kraft, Fülle, gewisse Frucht, Lakritze, trocknendes Tannin, dahinter dann wertvolle Länge.

Voerzio Roberto, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Rocche dell'Annunziata Torriglione* 2001
5000 Flaschen; L. 06-04; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Frucht, Röstung, Holz; kraftvoll, Eichengeschmack, spürbar gute Basis, tief, Kaffee, Lakritze, zu trockenes Tannin.

Voerzio Roberto, La Morra (CN)
Barolo DOCG *Cerequio* 2001
5000 Flaschen; L. 03-04; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; verhaltene Holz-Frucht-Noten; viel Süße, kaum Frucht, nicht charmant, Süße bleibt, viel trocknendes Tannin.

Eine Weinbewertung in Merum ist kein Urteil, sondern eine Meinung *(am).*

BARBARESCO

Abbona Marziano, Dogliani (CN)
220 000 Flaschen/44 Hektar
Tel. 0173 721317; Fax 0173 721317
www.abbona.com; abbona@abbona.com

Barbaresco DOCG *Faset* 2000
★★ – ★★★
15 000 Flaschen; L. 03 031; eine Abfüllung
Mittleres Rot; reife Nebbiolo-Frucht, auch feine Noten von Gummi, einladend; geschmeidiger Ansatz, saftig, fruchtig, Butter, viel Süße, trotz spürbarem Holz intakte Frucht, tief, gutes Tannin, recht lang.

Abrigo Orlando, Treiso (CN)
70 000 Flaschen/15 Hektar
Tel. 0173 630232; Fax 0173 56120
www.orlandoabrigo.it; orlandoabrigo@libero.it

Barbaresco DOCG *Vigna Rongallo* 2001
7000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Dunkelrot; Noten von Neuholz, Cola; schlank, im Gaumen Geschmack von Cola, Röstung, keine Frucht, austauschbar, trocknet.

Adriano Marco e Vittorio, S. Rocco Seno d'Elvio (CN)
40 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 362294; Fax 0173 362294
www.adrianovini.it; info@adrianovini.it

Barbaresco DOCG *Basarin* 2001

14 000 Flaschen; L. 4091; mehr als eine Abfüllung
Mittleres Rot; ausgeprägt, süßlich, leicht marmeladig-speckiger Eindruck, Karamell, etwas rauchig; recht runder, voller Ansatz, dann heftiges Tannin, knappe Frucht, Süße und Alkohol, nicht ausgewogen.

Adriano Marco e Vittorio, S. Rocco Seno d'Elvio (CN)
Barbaresco DOCG *Basarin* 2002
★★★ – ★★★★
2600 Flaschen; L. 5055; # Abfüllungen
Recht dunkles Rot; Noten von Frucht; kraftvoll, intakte Frucht bis in den Abgang, Zwetschgenaroma, gutes, herbes Tannin, Tiefe, sehr lang.

Adriano Marco e Vittorio, S. Rocco Seno d'Elvio (CN)
Barbaresco DOCG 2001
★★★ **JLF**
3000 Flaschen; L. 4113; eine Abfüllung
Mittleres Rot; nicht intensive, recht tiefe, rote Beerenfrucht, einladend; Mittelgewicht, dichtes, gutes Tannin, frische Butter, Frucht, saftig, gute Länge.

Barale, Barolo (CN)
90 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 56127; Fax 0173 56350
www.baralefratelli.it; info@baralefratelli.it

Barbaresco DOCG 2001
4200 Flaschen; L. 2504; eine Abfüllung
Mittleres Rot; fast stechende, rote Marmeladenoten; auch im Gaumen Frucht, gutes Tannin, nicht sehr dicht, Süße, recht angenehm.

Barale, Barolo (CN)
Barbaresco DOCG Riserva 1999
★★★ – ★★★★ **JLF**
500 Flaschen; L. 73 3; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; vielschichtige, Erdbeermarmelade, Gummi, macht neugierig; Mittelgewicht, Butter, Holunder, saftig, herzhaft-kerniges Tannin, im Abgang nochmals Frucht, elegant, lang.

Batasiolo, La Morra (CN)
2 500 000 Flaschen/107 Hektar
Tel. 0173 50130; Fax 0173 509258
www.batasiolo.com; info@batasiolo.com

Barbaresco DOCG 2001
★★ – ★★★
70 000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Noten von Zwetschgenkompott, Backpflaumen; Süße, saftig, gutes Tannin, eher knappe Frucht, gute Tiefe, lang.

Bel Colle, Verduno (CN)
150 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0172 470196; Fax 0172 470940
info@belcolle.it

Barbaresco DOCG 2001
★★ – ★★★
10 000 Flaschen; L. 04-194; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Noten von Laub, Gummi, Beerenmarmelade, tief; schlankes Mittelgewicht, geschmeidiger Ansatz, etwas herbes Tannin, satt und saftig, Fruchtsüße im Abgang, lang.

Bel Colle, Verduno (CN)
Barbaresco DOCG Riserva *Roncaglie* 2000
6667 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Noten von Röstung, roter Frucht, Ruß; Rußaroma auch im Gaumen, viel Süße, viel trockenes Tannin, ungeschmeidig, nicht ausgewogen.

Bianco Gigi, Barbaresco (CN)
14 000 Flaschen/2,5 Hektar
Tel. 0173 635137; Fax 0173 635137

Barbaresco DOCG *Canova* 2001
★★★ – ★★★★ **JLF**
5200 Flaschen; L. 4.118; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Noten von Gummi, Kaffee, Nebbiolo, getrocknete Tomaten; viel Tannin, Paprika, kraftvoll, schöner Barbaresco, gute Länge.

Boffa Carlo, Barbaresco (CN)
25 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 635174; Fax 0173 635277
www.boffacarlo.it; boffa@boffacarlo.it

Barbaresco DOCG *Vigna del Casot* 2002
★★★ – ★★★★ **JLF**
3000 Flaschen; L. 05BBC1; eine Abfüllung
Mittelhelles, frisches Rot; erst verschlossen, dann Noten von Waldbeeren, Veilchen, Holunder; Mittelgewicht, runder Ansatz, dann Nebbiolo-Frucht, Holunder, Butter, recht tief, geschmeidig, kräftig-herbes Nebbiolo-Tannin, lang.

Boffa Carlo, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Vigna Vitalotti* 2002
★★★ – ★★★★ **JLF**
7000 Flaschen; L. 05BBV1; eine Abfüllung
Hellrot; verhalten, mit Belüftung zunehmend ausgeprägter, fein-süßliche, frische Fruchtnoten, Erd- und Himbeeren, Pfirsich; saftiger Ansatz, kräftige Säure, mittlerer, festes Tannin, sehr geradlinig, fein und lang.

Busso Piero, Neive (CN)
25 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 67156; Fax 0173 67156
www.bussopiero.com; bussopiero@bussopiero.com

Barbaresco DOCG *Gallina* 2001

Flaschen; L. 07/04; eine Abfüllung
Recht dunkles, reifendes Rot; fast stechende Holz- und Pflaumennoten; Holz, Kraft, Süße, dann trocknend, keine Frucht.

Busso Piero, Neive (CN)
Barbaresco DOCG 2002
7000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; nicht völlig klare strauchig-holzige Noten, Holunder, Marmelade; im Gaumen Erdbeermarmelade, Süße, Holunder, füllig, fehlt aber die Eleganz.

Cà del Baio/Giulio Grasso, Barbaresco (CN)
90 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 638219; Fax 0173 638219
www.cadelbaio.com; cadelbaio@cadelbaio.com

Barbaresco DOCG 2002
10 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Recht dunkles, rubiniges Rot; Noten von Holz, Ruß, Marmelade; viel Süße dominiert den Ansatz, dann Karamell, opulent, nicht elegant.

Cà Romè/Romano Marengo, Barbaresco (CN)
30 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 635126; Fax 0173 635175
www.carome.com; info@carome.com

Barbaresco DOCG *Maria di Brun* 2000
★★ – ★★★
Flaschen; L. 15024; # Abfüllungen
Mittleres, reifendes Rot; Nebbiolo-Noten, Cola, reif; im Ansatz Frucht und Röstung, gutes Tannin, ausgewogen, kraftvoll, recht lang.

Cantina del Bricchetto/Mario Rocca, Neive (CN)
25 000 Flaschen/5,5 Hektar
Tel. 0173 677307; Fax 0173 677307
www.cantinadelbricchetto.com; info@cantinadelbricchetto.com

Barbaresco DOCG *Albesani* 2001
Flaschen; L. 16104; eine Abfüllung
Reifendes, mittelhelles Rot; Noten von Cola, Holz, Frucht, tief; geschmeidig, gewisse Frucht, Holz, Cola, recht rund, saftig, gewisses Holztannin, lang.

Cantina del Bricchetto/Mario Rocca, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Albesani Vigna Ronco* 2000
5600 Flaschen; L. 22603; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; verhaltene Frucht- und Holznoten, bereits etwas müde; Süße, marmeladig, Holz, Cola, nicht geschmeidig, fehlt Leben, mittlere Länge.

Cantina del Glicine, Neive (CN)
40 000 Flaschen/4 Hektar
Tel. 0173 67215; Fax 0173 677505
cantinaglicine@tiscalinet.it

Barbaresco DOCG *Marcorino* 2001
1700 Flaschen; L. M041; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Noten von Zwetschgenmarmelade; Süße, herbes Tannin, Butter, auch Frucht, nicht tief.

Cantina del Glicine, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Curà* 2000
★★ – ★★★
7000 Flaschen; L. C041; mehr als eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; verhaltene Zwetschgennoten; Mittelgewicht, heftiges, warmes Traubentannin, Leder, saftig, lang.

Cascina Luisin, Barbaresco (CN)
30 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 635154; Fax 0173 635154
cascinaluisin@tiscali.it

Barbaresco DOCG *Sorì Paolin* 2002
★★ – ★★★
2000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres Rot; verhalten, rindige Noten, Holz, gewisse Frucht; Süße, Fülle, saftig, Frucht, recht tief, Holz tritt immer stärker hervor, recht lang.

Cascina Luisin, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Rabajà* 2002
★★ – ★★★
3000 Flaschen; L. #; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; Rumtopf, Leder, Kompott, müsste frischer sein; auch im Gaumen Kompott, Süße, recht kraftvoll, gute Länge.

Cascina Morassino/Roberto e Mauro Bianco, Barbaresco (CN)
20 000 Flaschen/3,5 Hektar
Tel. 0173 635149; Fax 0173 635149
morassino@virgilio.it
Barbaresco DOCG *Ovello* 2001
3800 Flaschen; L. 4166; eine Abfüllung
Recht dunkles, reifendes Rot; Pflaumen-, Rauch- und Holznoten; viel Süße, Kraft, Rauch, herbes Tannin, fehlt Feinheit, trocknet.

Cascina Vano/Rivetti Bruno, Neive (CN)
25 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 67263; Fax 0173 677705
www.cascinavano.com; cascina.vano@tiscalinet.it
Barbaresco DOCG *Canova* 2001
7000 Flaschen; L. 04-200; eine Abfüllung
Mittleres Rot; verhaltene Steinfrucht-, Holz- und Rußnoten; im Gaumen erst streng und abweisend, öffnet sich dann und zeigt im Abgang auch Frucht, allerdings trocknendes Tannin.

Castello di Neive, Neive (CN)
120 000 Flaschen/25 Hektar
Tel. 0173 67171; Fax 0173 677515
neive.castello@tin.it
Barbaresco DOCG 2002
★★ – ★★★
20 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; einladende Noten von Herbstlaub, roter Beerenmarmelade, feines Holz; Mittelgewicht, öffnet sich aber gut im Gaumen, Fruchtsüße, herbes Tannin.

Ceretto, Alba (CN)
900 000 Flaschen/105,5 Hektar
Tel. 0173 282582; Fax 0173 282383
www.ceretto.com; ceretto@ceretto.com
Barbaresco DOCG *Asij* 2001
20 000 Flaschen; L. 10604; mehr als eine Abf.
Reifendes, helles Rot; nicht intensive, aber recht vielschichtige Reife- und Nebbiolo-Noten; Mittelgewicht, Süße, etwas müde wirkende Frucht, ansonsten recht geschmeidig, recht lang.

Ceretto, Alba (CN)
Barbaresco DOCG *Bricco Asili Bernardot* 2001
8200 Flaschen; L. B.04204; eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; Röstnoten; im Gaumen komplett von Röstung verdeckt, müde, Süße, langweilig und austauschbar, endet auf trocknendem Tannin.

Cigliuti, Neive (CN)
30 000 Flaschen/6 Hektar
Tel. 0173 677185; Fax 0173 67142
cigliutirenato@libero.it
Barbaresco DOCG 2002
8500 Flaschen; L. 06 04; eine Abfüllung
Frisches, dunkles Rot; Noten von Holz, Lakritze, eingedickte, rote Beerenmarmelade; Mittelgewicht, Süße, herbes Tannin, trocknet.

Cisa Asinari/Marchesi di Gresy, Barbaresco (CN)
200 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0173 635221; Fax 0173 635187
www.marchesidigresy.com;
wine@marchesidigresy.com
Barbaresco DOCG *Martinenga* 2001
★★★
15 000 Flaschen; L. 1403; mehr als eine Abfüllung
Reifendes Hellrot; würzige, holzunterstützte Nebbiolo-Noten; Süße, geschmeidiger Körper, Süße, herbes Tannin, eingepasstes Holz, angenehm, saftig, eleganter Wein, sehr lang.

Cisa Asinari/Marchesi di Gresy, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Camp Gros* 2000
★★ – ★★★
10 000 Flaschen; L. 1602; mehr als eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; einladende Nebbiolo-Frucht, Noten von Laub, roten Früchten, Gummi, feines Holz, tief; ausgeprägte Frucht auch im Gaumen, viel Süße, dann herbes, den Enthusiasmus bremsendes Tannin und Holz.

Cisa Asinari/Marchesi di Gresy, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Gaiun* 2000
10 000 Flaschen; L. 1902; mehr als eine Abfüllung
Reifendes, mittelhelles Rot, flockige Trübung; reife Nebbiolo-Frucht, Kaffee, Holz; Süße, reif, angenehm, nicht viel, aber trocknendes Tannin.

Cortese Giuseppe, Barbaresco (CN)
50 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 635131; Fax 0173 635131
www.cortesegiuseppe.it;
az.cortesegiuseppe@libero.it
Barbaresco DOCG *Rabajà* 2001
17 000 Flaschen; L. 3231; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; recht vielschichtige Fruchtnoten, allerdings ziemlich reif; auch im Gaumen Reifearoma, angenehm, gutes Tannin, wertvolle Basis, aber zu fortgeschritten.

Francone, Neive (CN)
60 000 Flaschen/8 Hektar
Tel. 0173 67068; Fax 0173 677560
www.franconevini.com;
poderigallina@franconevini.com
Barbaresco DOCG *I Patriarchi* 2000
★★ – ★★★
5900 Flaschen; L. 02; mehr als eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Tee- und Teernoten; viel Süße, ausgeprägte Frucht, Süße hält an, Tannin, Holunder, Butter, gute Länge.

Francone, Neive (CN)
Barbaresco DOCG Riserva 2000
★★★ **JLF**
2400 Flaschen; L. 01; eine Abfüllung
Mittleres Rot; ansprechende Zwetschgennoten, Teer, recht tief; Mittelgewicht, ausgewogen und rund, recht tiefe Frucht, Süße, viel Tannin, saftig, jung, lang.

Giacosa Carlo, Barbaresco (CN)
35 000 Flaschen/5 Hektar
Tel. 0173 635116; Fax 0173 635293
giacosacarlo@libero.it
Barbaresco DOCG *Montefico* 2002
★★★
2500 Flaschen; L. 5/090; eine Abfüllung
Mittleres Rot; süßliche Beerenkompottnoten, Teer; kraftvoll, Butter, Frucht, Holunder, viel Tannin, Süße, sehr saftig, jung, lang.

Giacosa Fratelli, Neive (CN)
500 000 Flaschen/40 Hektar
Tel. 0173 67013; Fax 0173 67662
www.giacosa.it; giacosa@giacosa.it
Barbaresco DOCG *Rio Sordo* 2000
10 000 Flaschen; L. 3344; eine Abfüllung
Mittelintensives, reifendes Rot; reife Nase, Pilze; süßer, runder Ansatz, reife Frucht, trocknendes Tannin, jenseits seines Zenits.

Giordano, Diano d'Alba (CN)
25 000 000 Flaschen/# Hektar
Tel. 0173 239111; Fax 0173 239300
www.giordano-vini.com;
andrea.morra@giordano-vini.com
Barbaresco DOCG *Raggiante* 2001
12 985 Flaschen; L. 60600400/3602; eine Abf.
Mittleres Rot; verhalten, mit Belüftung Frucht und Holz; Kraft, Süße, herbes Tannin, gewisse Frucht, gewisse Länge.

Giribaldi, La Morra (CN)
250 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0173 617000; Fax 0173 617373
www.vinigiribaldi.it; info@vinigiribaldi.com
Barbaresco DOCG 2000
★★ – ★★★
15 600 Flaschen; L. 1.7.4; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Erdbeermarmelade; im Gaumen nicht sehr temperamentvoll, herbes Tannin, präsente Frucht, mittlere Länge.

Grasso Fratelli/Cascina Valgrande, Treiso (CN)
50 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 638194; Fax 0173 638998
www.aziendagrasso.to.it; l.grasso@areacom.it
Barbaresco DOCG *Bricco Spessa* 2001
5000 Flaschen; L. 04225; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; Noten von Holunder, Holz, Schweiß; viel Süße, gute Kraft, aber auch im Gaumen kaum Frucht, ziemlich trocken im Abgang.

Grasso Fratelli/Cascina Valgrande, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG 2002
★★★ **JLF**
Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; Holunder-Fruchtnoten; saftigfruchtiger Ansatz, Tiefe, ausgewogen, geschmeidig, schönes Tannin, recht lang.

La Cà Növa, Barbaresco (CN)
45 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 635123; Fax 0173 635123
lacanova@libero.it
Barbaresco DOCG *Bric Mentina* 2001
12 000 Flaschen; L. 248/03; eine Abfüllung
Recht dunkles Rot; nicht völlig klare Nase, Noten von Apfelmus, Steinfrüchten; herb, gewisse Frucht, nicht tief, zu rustikal, trocknet nach.

La Cà Növa, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Montestefano* 2002
4500 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; einseitige Fass-/Holundernoten, keine Frucht; kräftig, herb, gewisse Frucht, rustikal.

La Contea, Neive (CN)
60 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 677585; Fax 0173 673667
lacontea@la-contea.it
Barbaresco DOCG *Ripa Sorita* 2002
4800 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; Vanille- und Holznoten; Süße, Holzgeschmack, Vanille, verholzt.

La Contea, Neive (CN)
Barbaresco DOCG Riserva *Ripa Sorita* 2000
13 000 Flaschen; L. Alba; mehr als eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; Noten von Ruß und Röstung, nicht einladend; auch im Gaumen herrscht Ruß vor, etwas Butter, trocknet nach.

La Spinona/Berutti Pietro, Barbaresco (CN)
55 000 Flaschen/30 Hektar
Tel. 0173 635169; Fax 0173 635276
Barbaresco DOCG *Bricco Faset* 2002
3280 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittelintensives Rot; Holz- und Holundernoten; auch im Gaumen Holz, Holunder, Butter, trocknet stark, zu rustikaler Wein.

Lano, S. Rocco Seno d'Elvio (CN)
37 000 Flaschen/6 Hektar
Tel. 0173 286958; Fax 0173 286958
lano.vini@tiscali.it
Barbaresco DOCG 2001
4000 Flaschen; L. 1A4; eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; Holz-Frucht-Nase, nicht einladend, Ruß; Mittelgewicht, gewisse Frucht, Ruß, dann trocknendes Holztannin, vom Holz ausgezehrt.

Lano, S. Rocco Seno d'Elvio (CN)
Barbaresco DOCG 2000
4000 Flaschen; L. 3A4; eine Abfüllung
Dunkelrot; marmeladige Frucht, Teer, Leder; auch im Gaumen Dichte, marmeladige Frucht, dünnt hinten aus, nicht elegant, trockenes Tannin.

Mainerdo, Neive (CN)
75 000 Flaschen/9 Hektar
Tel. 0173 67056; Fax 0173 67056
www.mainerdo.com; mainerdo@mainerdo.com
Barbaresco DOCG Riserva 2000
★★ – ★★★
5800 Flaschen; L. 03/106; eine Abfüllung
Reifendes, dunkles Rot; holzunterlegte, dichte, marmeladige Nase, Noten von Unterholz, Kompott; kraftvoll, viel Süße, marmeladige Frucht, eher herbes Tannin.

Michele Chiarlo, Calamandrana (AT)
950 000 Flaschen/60 Hektar
Tel. 0141 769030; Fax 0141 769033
www.chiarlo.it; chiarlo@tin.it
Barbaresco DOCG 2001
★★ – ★★★
12 000 Flaschen; L. M194; eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; Nebbiolo-Frucht, Holz; auch im Gaumen Frucht, Steinfrüchte, Säure, Süße, herbes Tannin, gute Länge.

Moccagatta, Barbaresco (CN)
65 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 635152; Fax 0173 635279
Barbaresco DOCG 2002
11 000 Flaschen; L. 4.181; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Röstung, wenig Frucht; auch im Gaumen Röstung, Butter, trocknet, Weincharakter vom Holz überdeckt.

Molino, Treiso (CN)
65 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 638384; Fax 0173 638384
rida98@tiscali.it
Barbaresco DOCG Ausario 2001
4000 Flaschen; L. B 1/04; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; gewisse Frucht, Noten von Holz, Teer und Erde; schlank, holzbetont, fehlt Frucht, Röstung.

Molino, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG *Teorema* 2001
★★ – ★★★ **JLF**
5000 Flaschen; L. B02/04; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; dichte, marmeladige Frucht; Kraft, saftig, junge Frucht, dicht, Süße, etwas grobgewoben, müsste noch eleganter sein, viel gutes Tannin, lang.

Montaribaldi, Barbaresco (CN)
40 000 Flaschen/18 Hektar
Tel. 0173 638220; Fax 0173 638963
www.ilturismo.com\montaribaldi.htm; montaribaldi@tiscali.it
Barbaresco DOCG *Palazzina* 2002
★★ – ★★★
4200 Flaschen; L. 18/04; eine Abfüllung
Dunkelrot; süße Nase, Holundernoten, Zwetschgenmarmelade; runder, kraftvoller Ansatz, Frucht, kompottig, saftig, Fülle, mürbes Tannin, saftig, lang.

Montaribaldi, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG *Sori Montaribaldi* 2002
★★ – ★★★
4000 Flaschen; L. 17/04; eine Abfüllung
Dunkles Rot; konzentrierte, aromatisch-marmeladige Noten, Stroh; Fülle, mittlere Kraft, füllig, aromatische Frucht, rund, recht saftig, Länge.

Nada Ada, Treiso (CN)
55 000 Flaschen/10 Hektar
Tel. 0173 638127; Fax 0173 638921
www.barbaresco.com; nada@adanada.it
Barbaresco DOCG *Valeirano* 2001
★★★
Flaschen; L. 132.4; # Abfüllungen
Mittleres Rot; ansprechende Noten von roter Marmelade, etwas Holunder; saftig, kräftig, Frucht Holunder, rassige Säure, feine Butter, fest, jung, gute Länge.

Nada Ada, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG *Cichin* 2001
Flaschen; L. 131.4; # Abfüllungen
Helles Rot; Noten von Holz, kaum Frucht; recht geschmeidig, knappe Frucht, viel Holz, trocken.

Nada Ada, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG *Valeirano* 2000
★★ – ★★★
Flaschen; L. 121.3; # Abfüllungen
Mittleres Rot; reifende Noten von Zwetschgenmarmelade; sehr saftig, fruchtig, reifend, Struktur, gutes Tannin, lang.

Nada Ada, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG *Cichin* 2000
★★ – ★★★
Flaschen; L. 122.3; # Abfüllungen
Mittelhelles Rot; Noten von Holz, gewisse Frucht; recht geschmeidig, gewisse Frucht, gute Süße, saftig, gute Länge.

Negro Angelo, Monteu Roero (CN)
220 000 Flaschen/54 Hektar
Tel. 0173 90252; Fax 0173 90712
www.negroangelo.it; negro@negroangelo.it
Barbaresco DOCG *Basarin* 2002
3000 Flaschen; L. 1; eine Abfüllung
Mittelintensives, frisches Rot; süße, fast aromatische Frucht; auch im Gaumen Süße, Butter, Fülle, gewisse Frucht, strenges Tannin, nicht geschmeidig, trocknet nach.

Negro Giuseppe, Neive (CN)
50 000 Flaschen/# Hektar
Tel. 0173 677468; Fax 0173 677468
www.negrogiuseppe.com;
cantina@negrogiuseppe.com
Barbaresco DOCG *Pian Cavallo* 2001
★★ – ★★★
9000 Flaschen; L. 04/1; eine Abfüllung
Mittelintensives Rot; intensive, holzbelegte Nebbiolo-Frucht; Süße, Frucht, Butter, gutes Tannin, Holz, Butter, saftig, Länge.

Oddero, La Morra (CN)
250 000 Flaschen/65 Hektar
Tel. 0173 50618; Fax 0173 509377
www.odderofratelli.it; info@odderofratelli.it
Barbaresco DOCG 2001
★★★★ **JLF**
6000 Flaschen; L. 309; eine Abfüllung
Helles, reifendes Rot; intensive, reife Nebbiolo-Frucht, Noten von Beerenmarmelade, Tabak; im Gaumen die selbe perfekte Nebbiolo-Frucht, sehr geschmeidig, elegant, dichte, aber nicht strenge Struktur, lang; wird immer schöner in der angebrochenen Flasche.

Paitin/Pasquero Elia, Neive (CN)
60 000 Flaschen/17 Hektar
Tel. 0173 67343; Fax 0173 677732
www.paitin.it; info@paitin.it
Barbaresco DOCG *Serra Boella* 2002
Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Rubiniges Dunkelrot; verhaltene Frucht, Noten von Holz stehen vor der Nase; Kraft, dann viel Holz, Holztannin trocknet nach.

Paitin/Pasquero Elia, Neive (CN)
Barbaresco DOCG Riserva *Sorì Paitin Vecchie Vigne* 2000
5000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; nicht frische Noten von Pflaumenmarmelade, Ruß, Lakritze, wirkt müde; im Gaumen neben Ruß auch etwas Frucht, insgesamt jedoch matt und verfremdet.

Pelissero, Treiso (CN)
200 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0173 638430; Fax 0173 638431
www.pelissero.com; pelissero@pelissero.com
Barbaresco DOCG *Nubiola* 2002
★★ – ★★★
20 000 Flaschen; L. 1/08-2004; eine Abfüllung
Mittelintensives, reifendes Rot; aromatische, intensive Nase, tief, Laub, frische Pilze, Frucht, einladend; kraftvoll, viel Tannin, Lakritze, aromatische Frucht, recht tief, fruchtig, gute Länge, herbes Tannin.

Piazzo Armando, Alba (CN)
200 000 Flaschen/80 Hektar
Tel. 0173 35689; Fax 0173 440703
www.piazzo.it; apiazzo@piazzo.it
Barbaresco DOCG 2001
★★ – ★★★
30 000 Flaschen; L. 5052; mehr als eine Abfüllung
Mittelhelles, warmes Rot; Noten von Kompott, Eichenlaub, Leder, Schweiß; geschmeidig, etwas schlank, fruchtig, viel Leder, Süße, gewisse Tiefe, saftiges Tannin, lang.

Poderi Colla, Barbaresco (CN)
150 000 Flaschen/27 Hektar
Tel. 0173 290148; Fax 0173 441498
www.podericolla.it; info@podericolla.it
Barbaresco DOCG *Roncaglie* 2001
★★ – ★★★
18 000 Flaschen; L. 08; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Teer- und Holznoten, Jod, Nebbiolo-Frucht; viel Süße, Mittelgewicht, Frucht, auch Holz, saftig, dann trockenes Tannin.

Prinsi, Neive (CN)
50 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 67192; Fax 0173 67192
www.prinsi.it; prinsi@libero.it
Barbaresco DOCG *Gallina* 2001
4000 Flaschen; L. 02-04; eine Abfüllung
Bräunliches, recht dunkles Rot; verhalten, keine Frucht, gereift; auch im Gaumen keine Frucht, trocknendes Tannin, zu trocken, zu fortgeschritten.

Prinsi, Neive (CN)
Barbaresco DOCG
***Gaia Principe* 2000**
★★ – ★★★
25 000 Flaschen; L. 08-04; mehr als eine Abfüllung
Reifendes, mittleres Rot; reifende, ansprechende Marmeladenoten, Noten von Unterholz, eine Erinnerung an Trüffel; Süße, reife Frucht, rund, recht saftig, fehlt die Dichte, reif, angenehm.

Produttori del Barbaresco, Barbaresco (CN)
400 000 Flaschen/90 Hektar
Tel. 0173 635139; Fax 0173 635130
produttori@produttoridelbarbaresco.com
Barbaresco DOCG 2002
★★ – ★★★
87 000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; intensive Noten von Erdbeermarmelade, Gummi; im Gaumen dann zurückhaltender, wenig Süße, gewisse Frucht, viel herbes Tannin.

Produttori del Barbaresco, Barbaresco (CN)
Barbaresco DOCG Riserva
***Ovello* 2000**
★★★ – ★★★★ **JLF**
14 986 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; verführerische Fruchtnoten, Himbeeren, Unterholz, feine Lakritze; viel Süße, Kraft, stets präsente Frucht, gutes Tannin, lang.

Prunotto, Alba (CN)
600 000 Flaschen/57 Hektar
Tel. 0173 280017; Fax 0173 281167
www.prunotto.it; prunotto@prunotto.it
Barbaresco DOCG *Bric Turot* 2001
20 000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Dunkelrot; intensive Marmeladenoten; Kraft, viel Süße, auch Holz, konzentriert, aber nicht geschmeidig, man vermisst Eleganz und Nebbiolo-Tiefe, nicht lang.

Punset/Marcarino Marina, Neive (CN)
120 000 Flaschen/20 Hektar
Tel. 0173 67072; Fax 0173 677423
www.punset.com; punset@punset.it
Barbaresco DOCG
***Campo Quadro* 2000**
Flaschen; L. 3.337; eine Abfüllung
Mittelhelles, frisches Rot; Holznoten, Frucht, Pilze; marmeladige Frucht, trocknend, recht kräftig. (Biowein.)

Punset/Marcarino Marina, Neive (CN)
Barbaresco DOCG
***Campo Quadro* 1999**
★★★
Flaschen; L. 2071; eine Abfüllung
Mittelhelles, reifendes Rot; tiefe Frucht-Holunder, Gumminoten; Süße, Dichte, intakte Frucht, tief, feines Holz, lang. (Biowein.)

Punset/Marcarino Marina, Neive (CN)
Barbaresco DOCG 1998
★★★★ **JLF**
Flaschen; L. 1.263; mehr als eine Abfüllung
Reifendes, mittleres Rot; tiefe Nebbiolo-Nase, Noten von roten Beeren, Moos, Rumtopf, Pilzen; Süße, mächtiges, warmes Tannin, erst reife, dann mit den Stunden immer kompletter werdende Frucht, sehr eleganter, schöner Barbaresco. (Biowein.)

Punset/Marcarino Marina, Neive (CN)
Barbaresco DOCG 1997
★★★ – ★★★★ **JLF**
Flaschen; L. 2.329; mehr als eine Abfüllung
Ziemlich helles Rot; intakte Nebbiolo-Noten, Tee, rote Johannisbeeren, Trüffel, sehr tief und einladend; geschmeidiger Ansatz, erstaunlich frische Frucht, Holunder, rund, warmes, sehr schönes Tannin, lang; sehr geschmeidiger, eleganter Barbaresco. (Biowein)

Punset/Marcarino Marina, Neive (CN)
Barbaresco DOCG 1999
★★★
Flaschen; L. 2.070; mehr als eine Abfüllung
Mittleres, reifendes Rot; einladende Noten von Beeren, Laub, Leder; Mittelgewicht, rund, im Ansatz Süße und Frucht, recht elegant, gutes Tannin, saftig. (Biowein.)

Rabajà/Bruno Rocca, Barbaresco (CN)
53 000 Flaschen/12 Hektar
Tel. 0173 635112; Fax 0173 635112
www.brunorocca.it; info@brunorocca.it
Barbaresco DOCG *Rabajà* 2002
7000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; einladende rote Beerennoten, Röstung; im Gaumen Röstung, Frucht, dann herbes Holztannin, Röstung und Holztannin hängen nach.

Ressia Fabrizio, Neive (CN)
20 000 Flaschen/4,5 Hektar
Tel. 0173 677305; Fax 0173 677305
www.ressia.com; info@ressia.com
Barbaresco DOCG *Canova* 2002
3000 Flaschen; L. 0405; eine Abfüllung
Mittleres Rot; reife, marmeladige Nase; Süße, nicht überaus tief, eher einfach, Butter, angenehm.

Rivetti Dante, Neive (CN)
150 000 Flaschen/42 Hektar
Tel. 0173 67125; Fax 0173 677706
www.danterivetti.com; info@danterivetti.com
Barbaresco DOCG *Micca* 2000

12 000 Flaschen; L. BM001; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; matte, nicht frische Nase, Ruß; auch im Gaumen müde, spürbare Kraft, viel, Röstung, keine Frucht, trocknend.

Rivetti Dante, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Bricco* 2000
35 000 Flaschen; L. BB001; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; Noten von Röstung, Rauchspeck; auch im Gaumen Ruß, Rauchspeck, Röstung, keine Frucht, austauschbar.

Rivetti Massimo, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Serraboella* 2001
6000 Flaschen; L. 03/03; eine Abfüllung
Mittleres Rubin; nicht einladende, unklare Kompott- und Holznoten; Süße, hartes, dominierendes Tannin, Säure, ungeschmeidig, kaum Frucht.

Rizzi/Dellapiana, Treiso (CN)
40 000 Flaschen/35 Hektar
Tel. 0173 638161; Fax 0173 638935
www.cantinarizzi.it; cantina@cantinarizzi.it
Barbaresco DOCG *Fondetta* 2001
5706 Flaschen; L. 4BB01/2; eine Abfüllung
Helles Rot; helle Noten von Holz, Apfelfrucht; auch im Gaumen Holz, gewisse Frucht, recht geschmeidig, gute Länge.

Rizzi/Dellapiana, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG 2001
★★ – ★★★
30 480 Flaschen; L. 4BB01/3; eine Abfüllung
Mittelhelles Rot; recht tiefe Fruchtnoten; Mittelgewicht, saftig, präsente Frucht, recht geschmeidig, vergleichsweise wenig Tannin, fehlt noch etwas mehr Druck, gute Länge.

Rizzi/Dellapiana, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG *Boito* 2001
5570 Flaschen; L. 4BB01/1; eine Abfüllung
Mittleres Rot; verhalten, feine Frucht; viel Süße, gewisse Frucht, Butter, Wein weitet sich im Gaumen aus, endet dann allerdings auf trocknendem Tannin.

Rizzi/Dellapiana, Treiso (CN)
Barbaresco DOCG 2002
1000 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Mittleres Rot; verhaltene Nase, Noten von Frucht, Gummi, etwas Holz; soweit ausgewogen, nicht geschmeidig, bremsendes Tannin, gewisse Frucht, aber ziemlich trocken bis in den Abgang.

Ronchi/Giancarlo Rocca, Barbaresco (CN)
30 000 Flaschen/5,5 Hektar
Tel. 0173 635156; Fax 0173 635156
az.ronchi@libero.it
Barbaresco DOCG *Ronchi* 2002
4500 Flaschen; L. 246/04; eine Abfüllung
Dunkelrot; Holznoten, Cassis; kraftvoll, Frucht, herbes Tannin, Holz, Holunder, Butter, knappe Frucht, mittlere Länge.

Sarotto/Moraglio Maria, Neviglie (CN)
150 000 Flaschen/45 Hektar
Tel. 0173 630228; Fax 0173 630366
r.sarotto@libero.it
Barbaresco DOCG
***Gaia Principe* 2001**
5000 Flaschen; L. 01.04; eine Abfüllung
Mittleres Rot; Noten von Rinde und Holz; schon von Anfang weg Tannin, Süße, Holzgeschmack, auch Frucht, ist zu hart, ungeschmeidig.

Sarotto/Moraglio Maria, Neviglie (CN)
Barbaresco DOCG
***Gaia Principe* 2000**
★★ – ★★★
4000 Flaschen; L. 01-02; eine Abfüllung
Reifendes Dunkelrot; süße Kompott- und Schweiß-Noten; viel Süße, reifende Frucht, kraftvoll, Süße bleibt, Frucht auch, Schweiß, warmes Tannin; überschwenglicher, trinkreifer Barbaresco.

Sottimano, Neive (CN)
45 000 Flaschen/14 Hektar
Tel. 0173 432186; Fax 0173 635186
sottimano@libero.it
Barbaresco DOCG *Pajoré* 2002
3000 Flaschen; L. 4.200; eine Abfüllung
Mittelintensives, junges Rot; verhaltene, marmeladige Frucht; Kraft, knappe Frucht, präsentes Tannin, wenig Tiefe, mittlere Länge.

Sottimano, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Cottá* 2002

4000 Flaschen; L. 4.197; eine Abfüllung
Dunkelrot; eigenartige Noten von gedörrten Bananen, Ruß, Holz; auch im Gaumen eigenartige Frucht, fehlt Charme, sehr trockenes Tannin.

Sottimano, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Currá* 2002
3000 Flaschen; L. 4.196; eine Abfüllung
Dunkelrot; intensive Nase, Noten von Bananen, Holz und Ruß; Kraft, Bananen-Frucht, viel trockenes Tannin, zu trocknend.

Sottimano, Neive (CN)
Barbaresco DOCG *Fausoni* 2002
2000 Flaschen; L. 4.195; eine Abfüllung
Dunkelrot; intensiv, Steinfrucht- und Rauchnoten; Kraft und Fülle, nicht geschmeidig, gewisse Frucht, trockenes Tannin.

Taliano Michele, Montà d'Alba (CN)
60 000 Flaschen/11 Hektar
Tel. 0173 976512; Fax 0173 976512
taliano@libero.it
Barbaresco DOCG *Ad Altiora* 2002
3000 Flaschen; L. 502; # Abfüllungen
Mittelintensives, reifendes Rot; nicht sehr frische Kompott- und Marmeladenoten; runder Ansatz, viel Süße, kompottige Frucht, gewisses Holz, nicht tief, recht angenehm.

Tenuta Carretta, Piobesi d'Alba (CN)
500 000 Flaschen/70 Hektar
Tel. 0173 619119; Fax 0173 619931
www.tenutacarretta.it; t.carretta@tenutacarretta.it
Barbaresco DOCG *Bordino* 2002
★★ – ★★★
16 000 Flaschen; L. #; mehr als eine Abfüllung
Ziemlich dunkles Rot; Holundernoten, würzig; Holunder, aromatische Frucht, gutes Tannin, recht lang.

Varaldo Rino, Neive (CN)
45 000 Flaschen/7 Hektar
Tel. 0173 635160; Fax 0173 635160
varaldo@varaldo.com
Barbaresco DOCG 2002
12 000 Flaschen; L. Alba; eine Abfüllung
Mittleres Rot; holzgedämpfte Fruchtnoten; auch im Gaumen gedämpft, müde Frucht, nicht saftig, nicht spannend, endet trocken und temperamentlos.

Vigin, Treiso (CN)
12 000 Flaschen/4,5 Hektar
Tel. 0173 638210; Fax 0173 638210
d.vigin@libero.it
Barbaresco DOCG 2002
★★ – ★★★
1200 Flaschen; L. Alba; # Abfüllungen
Dunkelrot; sehr verhalten; im Gaumen ziemlich hart und verschlossen, viel Tannin, wenig Frucht, scheint noch sehr jung, beachtliche Länge; wenn er seine Versprechen hält, könnte er in zwei, drei Jahren einiges besser sein.

Drink different!

Für Abonnenten, die ganz sicher gehen wollen: Möchten Sie schon vor Erscheinen des Heftes über das Merum-Degubox-Angebot informiert werden? Dann teilen Sie uns das per E-Mail (redaktion@merum.info) mit. Wir werden Ihnen vorab das Angebot per E-Mail schicken.

MERUM
Das Insidermagazin zum italienischen Wein

La valutazione di un vino in Merum non è un verdetto, ma un'opinione *(am).*